



Tekmovanja se lahko udeležijo dijaki srednjih šol za gostinstvo in turizem – smer turizem. Na tekmovanju v vseh nalogah tekmuje 1 dijak (tekmovalec). Dijaka spremlja mentor, nastop dijaka je v uniformi šole.

1. KAM IN KOD

Tekmovalec si izbere ciljno skupino gostov in za njih pripravi lokalno vodenje na določenem odseku. Tekmovalec se za odsek vodenja pripravi v naprej. Pripravi PPT – predstavitev z drsnicami, na katerih so izključno samo slike in poimenovanja posamezne slike (brez video posnetkov, zvočnih učinkov ipd.). Vsaki dodatni zapis na drsnicah se točkuje z negativnimi točkami. Dijak na dan tekmovanja izveče enega izmed spodaj določenih odsekov.

Odseki vodenja so naslednji:

- **Laško - Skrivnosti starega mestnega jedra (splošna predstavitev in mestne znamenitosti (4))**
- **Celje – Krekov trg in Alma Karlin**
- **Rimske toplice, Laško – tradicija zdraviliške dejavnosti**
- **Stari grad Celje in Veronika Deseniška ter Kartuzija Jurklošter**

Pri vsakem odseku vodenja tekmovalec vključi kulinarično posebnost za gastronomsko regijo Celje, Spodnja Savinjska in Šaleška dolina, Laško. Odsek vodenja čimbolj nazorno predstavi, opiše znamenitosti, posebnosti in aktualne lokalne informacije trenutnega časa. Tekmovalec se pripravi tako, da se postavi v vlogo lokalnega vodnika, ki sprejeme skupino gostov in predstavi svoj odsek. Pri pripravi tekmovalci upoštevajo turistične informacije o destinaciji – obstoječo ponudbo, kulturne in naravne znamenitosti, turistično ponudbo kraja ipd. Pri ocenjevanju se upošteva inovativnost, primerni način komunikacije, časovni okvir, poznavanje kulturnih in naravnih znamenitosti, gastronomija (predstavitev ene jedi, ki je tipična za gastronomsko regijo tekmovanja). Tekmovalci po izžrebanem vrstnem redu predstavijo svoje vodenje. Čas za predstavitev je 10 min. Pri ocenjevanju predstavitve vodenja se upošteva, pristop, govorica telesa, stik s poslušalci, obvladovanje govora, jasnost in razumljivost, osebna urejenost, poznavanje teme in način predstavitve (zanimivo in doživeto vodenje, ki gosta navduši nad destinacijo, ne recitacije), tekmovalec skupino nagovori s primernim uvodom in zaključni s primernim zaključkom vodenja.

Vir: SLOVENIJA TURISTIČNI VODNIK Celovit vodnik za odkrivanje naravnih in kulturnih lepote (2002) ali Zvesti spremljevalec pri odkrivanju naravnih in kulturnih lepote (2009) Mladinska knjiga

- **Internetne strani področja**
- **Reklamni material**
- **Priporočila NIJZ (higienska priporočila za preprečevanje širjenja okužbe z virusom sars-cov-2)**

2. IZRAČUN CENE POČITNIŠKEGA ARANŽMAJA

Prikazan bo primer povpraševanja za počitniški aranžma. Tekmovalec pripravi izračun cene počitnic. Rešitev posreduje v pisni obliki komisiji. Čas za izračun je omejen – 12 minut. Vsak tekmovalec ima s seboj žepni računalnik in pisalo. Na tekmovalnem mestu prejme nalogo (povpraševanje za počitniški aranžma iz poljubnega kataloga turistične agencije in papir).

- **Vir:** Turistični katalogi in ceniki počitnic slovenskih potovalnih agencij

3. SLOVENIJA – je bila v letu 2021 EVROPSKA GASTRONOMSKA REGIJA – OKUSI SLOVENIJE

Poglavje zajema tri trditve, ki bodo predstavljene postopoma. Na podlagi opisa mora tekmovalec poimenovati o kom ali čem trditev govori. Tudi v letošnjem letu bomo izpostavili OKUSE SLOVENIJE – torej tipične jedi za posamezno gastronomsko regijo, kajti pri pripravi aktualnih turističnih programov izletov, je vedno večji poudarek na vključevanju kulinaričnih dobrot. Čas za odgovor po vsaki trditvi je 10 sek. Tekmovalec lahko po prvi trditvi odgovarja naprej.

- **Vir: Bogataj, J. (2012). Okusiti Slovenijo. Ljubljana: Založba Rokus**
Prepoznavanje jedi po gastronomskih regijah:
 - * Celje, Spodnja Savinjska in Šaleška dolina, Laško
 - * Kozjansko,
 - * Posavje in Bizeljsko,
 - * Zasavje
- https://www.slovenia.info/uploads/publikacije/taste_slovenia/okusiti-slovenijo.pdf



4. HOTELSKA RECEPCIJA

Tekmovalec mora konkretno rešiti določeno situacijo gost - receptor – igranje vlog (pritožba, prošnja, poizvedovanje,...)

Ocenjuje se: sprejem in komuniciranje z gostom – vtis (urejenost, način obnašanja, kultura, gestika, mimika, način komuniciranja, podajanje rešitev, znanje strokovne terminologije).

REZULTATI:

1. naloga je ovrednotena od 0 do 40 točk.

2. naloga je ovrednotena od 0 do 12 točk.

3. naloga je vrednotena s 24 točkami

Odgovor v prvem delu zastavljenega vprašanja 8 točk

Odgovor v drugem delu zastavljenega vprašanja 6 točk

Odgovor v tretjem delu zastavljenega vprašanja 4 točke

4. naloga je vrednotena s 24 točkami.

Od tega 12 točk za urejenost, verbalna in neverbalna komunikacija, prvi vtis.

Od tega 12 točk za strokovnost, iznajdljivost, sposobnost reševanja in obvladovanja konfliktnih situacij.

Skupno je možno zbrati 100 točk.

Ocenjevalno komisijo bodo sestavljali: dva predstavnika (strokovni učitelji) s strani šole in ga organizacijskemu odboru GTZ Slovenije posredujejo s strani aktiva turizem in trije zunanji ocenjevalci, ki ga v komisijo določi organizacijski odbor GTZ Slovenije.

Kriteriji ocenjevanja:

glede na število doseženih točk se razglasijo in podelijo priznanja:

- 00,00 – 59,99 – POTRDILO ZA SODELOVANJE
- 60,00 – 69,99 – PRIZNANJE ZA SODELOVANJE
- 70,00 – 79,99 – BRONASTO PRIZNANJE ZA SODELOVANJE
- 80,00 – 89,99 – SREBRNO PRIZNANJE ZA SODELOVANJE
- 90,00 – 100,00 - ZLATO PRIZNANJE ZA SODELOVANJE

Glede na doseženo število točk, se najboljšim trem tekmovalcem podelijo še bronasta, srebrna in zlata medalja.

Tekmovalec se poteguje tudi za prehodni pokal GTZ Slovenije. Merilo je seštevek vseh točk, ki jih tekmovalci posamezne šole dosežejo na tekmovanju.

ROK PRIJAVE : 5. november 2022

Prijavo na tekmovanje oddatena e-prijavo <http://eprijava-gtz.prior.si>

Za vsa dodatna vprašanja vezana organizacijo in izvedbo tekmovanja se obrnite na:

Srečko KOKLIČ (vodja projekta) srecko.koklic@tgzs.si, 051 273 000

Na tekmovalnem mestu (pred in med tekmovanjem) se obrnite na:

Bojana KOREZ, (vodja tekmovanja) bojana.korez@gmail.com