**Приложение 4**

**Обслуживание гостей в Модуле «Банкетное обслуживание»**

В конце обслуживания гостям должен быть подан счет на оплату.

|  |  |
| --- | --- |
| Меню | |
| Блюда | Напитки |
| 1 курс Салат капрезе\*  2 курс Ростбиф с овощами гриль\*\*  3 курс Медовик \*\*\* | Вино белое б/а  Вино красное б/а |
| Дополнительно в процессе обслуживания:  Вода газ/ без газ  Хлеб | |

\*Подача с кухни готовых блюд

\*\*Конкурсант получает с кухни блюдо с основным продуктом (на 3 гостей), блюдо с гарниром (на 3 гостей), соусник с соусом (1 на 3 гостей). За подсобным столом порционирует основной продукт и гарнир, подает гостям, затем производит сервис соуса в обнос.

\*\*\*Конкурсант получает с кухни 3 порции десерта и свежие и/или сублимированные ягоды. На подсобном столе оформляет десерт и подает гостям.

**Специальное задание «Тар тар из телятины»**

Ингредиенты на 2 порции

* Мелко порубленная говядина - 2 порции
* Лук-шалот
* Огурец маринованный
* Каперсы
* Филе анчоуса
* Яичный желток
* Горчица дижонская
* Масло оливковое
* Кетчуп
* Сок лимона
* Паприка
* Соль, перец
* Табаско
* Багет и свежая зелень – для оформления подачи

Дополнительная информация:

1. Необходимо приготовить и оформить 2 порции
2. Конкурсант должен использовать все ингредиенты (наименования), полученные с кухни
3. Основной продукт (говядина) используется полностью, количество остальных продуктов на усмотрение конкурсанта
4. Технологию приготовления и подачу блюда конкурсант подбирает на своё усмотрение

**Обслуживание гостей в Модуле «Бизнес-ланч»**

Конкурсант обслуживает гостей по меню с учетом возможного ограничения количества блюд на кухне.

Комплексный обед:

Закуска + Суп + Горячее блюдо + Напиток

Вода и хлеб подаются на все столики, каждому гостю

ВАЖНО:

1. В день проведения модуля необходимо уточнить на кухне о наличии стоп листа на бизнес-ланч
2. После принятия заказа у гостей сформировать чек на кухню для отпуска блюд в зал
3. Обязательно принести счёт гостям в конце обслуживания

Примерное меню:

|  |  |
| --- | --- |
| Закуска | |
| * Салат «Оливье» * Салат «Винегрет» * Салат «Греческий» | |
| Суп | |
| * Суп с фрикадельками * Лапша куриная * Солянка сборная | |
| Горячее блюдо | Гарниры |
| * Свинина по-французски * Куриное фрикасе * Бефстроганов * Паста Болоньезе | * Рис отварной * Спагетти * Гречневая каша |
| Соусы | |
| * Тар-тар * Барбекю * Кетчуп | |
| Напитки | |
| * Сок в асс. | |

\*Меню может быть изменено

**Работа за стойкой**

Барная карта (алкогольные коктейли)

* Пряная ягода
* Цитрусовый аперитив
* Двойной Кловер Клаб
* Тропический айс ти
* Эстрагон эспрессо тоник
* Цветочный эспрессо тоник

Напитки на вынос

* Лучи личи
* Айс ти киви-базилик
* Ягодный чай с ромашкой
* Холодный чай с десертом
* Холодный чай с фейхоа
* Айс кофе Черные ягоды в молоке

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Пряная ягода** | | |
| Ингредиенты: |  | |
| * Drinksome Сибирский аперитив * Кордиал C.O.D.E. «Гранатовое вино / Грецкий орех / Яффа» * Сироп P&D Черная смородина * Тоник * Содовая | | 40 мл  30 мл  7 мл  45 мл  45 мл |
| Украшение:   * Лист лайма | | |
| Приготовление:  Добавить в бокал со льдом все ингредиенты. Перемешать и украсить. | | |
| Подача:  Бокал для вина | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Цитрусовый аперитив** | |
| Ингредиенты: |  |
| * Drinksome Апельсиновый аперитив * Drinksome биттер «Цитрусовый» * Кордиал C.O.D.E. «Тимьян/Лимонный Мирт/Груша» * Содовая | 40 мл  10 капель  40 мл  долив |
| Украшение:   * Апельсин | |
| Приготовление:  Добавить в бокал со льдом все ингредиенты. Перемешать и украсить. | |
| Подача:  Бокал для вина | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Двойной Кловер Клаб** | | |
| Ингредиенты: |  | |
| * Drinksome Лондонский джин * Drinksome Японский джин * Сироп P&D Малина * Сок лимона (P&D концентрат) * Пенообразователь | 20 мл  20 мл  10 мл  30 мл  5 капель | |
| Украшение:   * Малина | | |
| Приготовление:  Все ингредиенты тщательно взбить в шейкере. Перелить в бокал и украсить. | | |
| Подача:  Бокал для вина | | |
| **Тропический айс ти** | | |
| Ингредиенты: |  | |
| * Drinksome Лондонский джин * Сок лайма (P&D концентрат) * Пюре P&D Фейхоа * Drinksome «Кактус» зеленый чай с наноэмульсией CBD | | 30 мл  40 мл  15 мл  80 мл |
| Украшение:   * Лайм | | |
| Приготовление:  Все ингредиенты кроме чая смешать в шейкере. Перелить в бокал со льдом. Добавить чай. Украсить долькой лайма. | | |
| Подача:  Олд фешн | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Эстрагон эспрессо тоник** | |
| Ингредиенты: |  |
| * Drinksome Амаро * Сироп P&D Тархун * Сок лайма (P&D концентрат) * Эспрессо * Тоник | 30 мл  10 мл  5 мл  60 мл  150 мл |
| Украшение:   * Нет | |
| Приготовление:  Наполнить бокал кусковым льдом. Налит все ингредиенты в бокал, кроме эспрессо, хорошо перемешать. Сверху добавить эспрессо | |
| Подача:  Хайбол | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Цветочный эспрессо тоник** | |
| Ингредиенты: |  |
| * Drinksome Красный вермут * Сироп P&D Дамасская роза * Сок лайма (P&D концентрат) * Эспрессо * Розовый тоник | 30 мл  10 мл  5 мл  60 мл  150 мл |
| Украшение:   * Нет | |
| Приготовление:  Наполнить бокал кусковым льдом. Налит все ингредиенты в бокал, кроме эспрессо, хорошо перемешать. Сверху добавить эспрессо | |
| Подача:  Хайбол | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Лучи личи** | |
| Ингредиенты: |  |
| * Сироп P&D Белый персик * Сироп P&D Личи * Сок лайма (P&D концентрат) * Зеленый чай | 10 мл  20 мл  20 мл  долив |
| Украшение/доп. ингредиенты:   * Соцветие мяты и/или ломтик персика | |
| Приготовление:  Поместить все ингредиенты в стакан со льдом, тщательно перемешать, поместить в стакан соцветие мяты и/или ломтик персика. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Айс ти киви-базилик** | |
| Ингредиенты: |  |
| * Сироп P&D Киви * Сироп P&D Базилик * Сок лимона (P&D концентрат) * Черный чай * Лимонад спрайт | 20 мл  20 мл  20 мл  Долив  100 мл |
| Украшение/доп. ингредиенты:   * Ломтики киви и листья зеленого базилика | |
| Приготовление:  Налить сиропы и сок лайма в стакан. Наполнить стакан кусковым льдом, налить вторым слоем в стакан лимонад. Поместить в стакан (вдоль стенок) ломтики киви и листья базилика. Перелить чай в стакан третьим слоем. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Ягодный чай с ромашкой** | |
| Ингредиенты: |  |
| * Сироп P&D Ежевика * Сироп P&D Земляника * Сок лимона (P&D концентрат) * Ромашковый чай | 20 мл  20 мл  20 мл  Долив |
| Украшение/доп. ингредиенты:   * Слайсы лимона и ягоды (ежевика, земляника при наличии) | |
| Приготовление:  Налить сиропы и сок лайма в стакан. Наполнить стакан кусковым льдом. Поместить в стакан (вдоль стенок) ломтики лимона и ягоды. Перелить чай в стакан. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Холодный чай с десертом** | |
| Ингредиенты: |  |
| * Сироп P&D Лимонный тарт * Сироп P&D Маракуйя * Сок лайма (P&D концентрат) * Черный чай | 10 мл  20 мл  20 мл  Долив |
| Украшение/доп. ингредиенты:   * Слайсы грейпфрута и тимьян | |
| Приготовление:  В стакан со льдом, влить сиропы, добавить чай, хорошо перемешать, украсить. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Холодный чай с фейхоа** | |
| Ингредиенты: |  |
| * Сироп P&D Фейхоа * Сироп P&D Бразильский лайм * Сок лайма (P&D концентрат) * Зеленый чай * Слайс лайма | 10 мл  20 мл  20 мл  Долив  2 шт |
| Украшение/доп. ингредиенты:   * Мята и слайсы фейхоа (при наличии) | |
| Приготовление:  В стакан со льдом положить слайсы лайма, влить сиропы, добавить чай, хорошо перемешать, украсить. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Айс кофе Черные ягоды в молоке** | |
| Ингредиенты: |  |
| * Сироп P&D Черная смородина * Сироп P&D Ежевика * Эспрессо * Молоко | 10 мл  10 мл  30 мл  Долив |
| Украшение/доп. ингредиенты:   * Ежевика | |
| Приготовление:  Предварительно сварить порцию эспрессо; в стакан добавить кусковой лёд; последовательно все ингредиенты выложить слоями (сиропы, молоко и эспрессо); украсить. | |

**Авторский напиток**

Техническое задание:

* Конкурсант готовит 2 порции авторского напитка на тему «Путешествие»
* В состав напитка могут входить любые из продуктов в зоне работы конкурсанта (используемые в модуле Работа за стойкой)
* Бокал подбирается из представленных на площадке
* Для оформления подачи конкурсанту необходимо привезти с собой элементы декора, которые можно использовать: в качестве украшения для коктейлей (цветы, трубочки и т.д.), в качестве декора бокалов (ленты, наклейки и т.д.), для подачи напитков (костеры, салфетки и т.д.)