

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

«Ресторанный сервис»

*Основная*

Итогового (межрегионального) этапа Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» в 2025 г

*Кемеровская область - Кузбасс*

2025 г.

Конкурсное задание разработано экспертным сообществом и утверждено Менеджером компетенции, в котором установлены нижеследующие правила и необходимые требования владения профессиональными навыками для участия в соревнованиях по профессиональному мастерству.

**Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:**

[1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ 4](#_Toc194575200)

[1.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ТРЕБОВАНИЯХ КОМПЕТЕНЦИИ 4](#_Toc194575201)

[1.2. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ СПЕЦИАЛИСТА ПО КОМПЕТЕНЦИИ «Ресторанный сервис» 4](#_Toc194575202)

[1.3. ТРЕБОВАНИЯ К СХЕМЕ ОЦЕНКИ 17](#_Toc194575203)

[1.4. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ 17](#_Toc194575204)

[1.5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ 18](#_Toc194575205)

[1.5.1. Разработка/выбор конкурсного задания 18](#_Toc194575206)

[1.5.2. Структура модулей конкурсного задания 18](#_Toc194575208)

[2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ 20](#_Toc194575209)

[2.1. Личный инструмент конкурсанта 23](#_Toc194575210)

[2.2.Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке 24](#_Toc194575211)

[3. Приложения 24](#_Toc194575212)

**ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ**

1. ФГОС – Федеральный государственный образовательный стандарт
2. ПС – Профессиональный стандарт
3. КЗ – Конкурсное задание
4. ИЛ – Инфраструктурный лист
5. ХН – холодный напиток
6. ГН – горячий напиток
7. КА – кофе авторский

1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

1.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ТРЕБОВАНИЯХ КОМПЕТЕНЦИИ

Требования компетенции (ТК) «Ресторанный сервис» определяют знания, умения, навыки и трудовые функции, которые лежат в основе наиболее актуальных требований работодателей отрасли.

Целью соревнований по компетенции является демонстрация лучших практик и высокого уровня выполнения работы по соответствующей рабочей специальности или профессии.

Требования компетенции являются руководством для подготовки конкурентоспособных, высококвалифицированных специалистов / рабочих и участия их в конкурсах профессионального мастерства.

В соревнованиях по компетенции проверка знаний, умений, навыков и трудовых функций осуществляется посредством оценки выполнения практической работы.

Требования компетенции разделены на четкие разделы с номерами и заголовками, каждому разделу назначен процент относительной важности, сумма которых составляет 100.

1.2. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ СПЕЦИАЛИСТА ПО КОМПЕТЕНЦИИ «Ресторанный сервис»

*Таблица №1*

**Перечень профессиональных задач специалиста**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Раздел** | **Важность в %** |
| **1** | **Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания** | **29,3** |
| - Специалист должен знать и понимать:  Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания  Порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку  Правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку  Стандарты приема входящих звонков  Стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры  Этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах  Процедура встречи и приветствия гостей в организации питания  Приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания  Правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания  Правила подачи меню в организации питания  Порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей  Правила и виды расстановки мебели в зале организации питания  Виды сервировки стола при обслуживании гостей  Виды и назначение ресторанных аксессуаров  Характеристика столовой посуды, приборов  Правила и техника подачи блюд и напитков  Правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей  Способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов  Правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней  Способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках  Правила по охране труда, санитарии и гигиене, пожарной безопасности в организациях питания  Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения  Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей  Методы подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения  Техника открывания бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напитками  Методы сервировки и оформления для подачи свежеотжатых соков и безалкогольных напитков |  |
| - Специалист должен уметь:  Осуществлять прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения  Использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования  Вносить и редактировать данные в системе управления взаимоотношениями с клиентами  Презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания  Предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания  Провожать гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания  Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания  Оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания  Создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания  Подавать гостям меню организации питания  Расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания  Подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию  Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания  Проверять качество и состояние столового белья в организации питания  Рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания  Укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток  Размещать использованную столовую посуду и приборы на сервировочной тележке и перевозить ее  Переносить использованную столовую посуду и приборы вручную и на подносе  Сортировать использованную столовую посуду и приборы  Эстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос в организации питания  Расставлять мебель в баре, включать и настраивать к использованию оборудование бара  Проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов  Расставлять бутылки с напитками и барную посуду на барной стойке и витрине бара  Сортировать столовую посуду и приборы по виду и назначению  Подбирать оборудование, инвентарь, посуду необходимые для приготовления заготовок  Промывать, очищать, нарезать, измельчать зелень, фрукты и ягоды  Хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов  Выжимать сок из цитрусовых, мягких и твердых плодов  Порционировать, сервировать и украшать свежевыжатые соки и безалкогольные напитки для подачи гостям организации питания  Открывать бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками  Разливать газированные и негазированные безалкогольные напитки  Чистить, мыть и содержать в рабочем состоянии оборудование бара и барный инвентарь  Эстетично и безопасно упаковывать напитки на вынос |  |
| **2** | **Обслуживание гостей организации питания блюдами и напитками** | **23,4** |
| - Специалист должен знать и понимать:  Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания  Характеристика блюд и напитков, включенных в меню  Правила сочетаемости напитков и блюд  Классификация алкогольных и безалкогольных напитков  Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дижестивов  Классификация чая по степени ферментации. Методы заваривания чая  Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности  Классификация кофе по видам и степени обжарки  Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами  Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания  Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов  Порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар  Виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей  Техника продаж и презентации блюд и напитков  Правила и очередность подачи блюд и напитков  Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков  Правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей  Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря  Правила и техника подачи блюд  Правила и техника подачи вина  Правила и техника подачи пива  Правила и техника подачи коктейлей  Правила и техника подачи крепких спиртных напитков  Правила и техника подачи чая и кофе  Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов  Методы разрешения конфликтных ситуаций  Правила по охране труда, санитарии и гигиене, пожарной безопасности в организациях питания  Методы и техника обслуживания гостей за барной стойкой и столиками бара  Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, барного оборудования и инвентаря  Классификация алкогольных и безалкогольных напитков  Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дижестивов  Классификация чая по степени ферментации. Методы заваривания чая  Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности  Классификация кофе по видам и степени обжарки  Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами  Правила и техника подачи вина  Правила и техника подачи пива  Правила и техника приготовления и подачи коктейлей  Правила и техника подачи крепких спиртных напитков  Правила и техника приготовления и подачи чая, кофе  Порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей  Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов  Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов  Культура потребления алкогольных напитков  Правила этикета при обслуживании гостей в баре  Правила безопасной эксплуатации оборудования бара  Виды и классификации баров, планировочные решения баров  Правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации бара  Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов  Условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре  Методы разрешения конфликтных ситуаций  Техника продаж и презентации напитков  Технологии наставничества и обучения на рабочих местах  Виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания  Порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях  Правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании  Порядок оформления счетов и расчета по ним с гостями организации питания  Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов  Правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты  Порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания  Порядок получения, выдачи и хранения денежных средств  Правила возврата платежей |  |
| - Специалист должен уметь:  Подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей  Выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков  Давать пояснения гостям по блюдам и напиткам  Консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами  Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки  Заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания  Использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания  Проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков  Досервировать, пересервировать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков  Подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков  Презентовать гостям блюда и напитки при подаче  Проводить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей  Порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей  Разрешать конфликтные ситуации  Подавать карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей  Использовать электронное меню, интерактивный бар  Консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции  Эксплуатировать оборудование бара  Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию  Заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах  Подготавливать барную стойку и барные столики для подачи напитков и барной продукции  Осуществлять проверку наличия маркировки алкогольной продукции, а также наличия сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации)  Сканировать акцизную марку посредством 2D-сканера и оформлять списание алкогольной продукции  Осуществлять процедуру списания алкогольной продукции при бое, порче, краже в специализированных программах учета  Готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли  Готовить и подавать свежевыжатые соки  Готовить, оформлять и подавать чай, кофе  Подавать вино, пиво, крепкие спиртные напитки  Проводить операции по подготовке напитков к презентации в присутствии гостей  Разрешать конфликтные ситуации  Проводить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок  Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления напитков и закусок  Презентовать напитки с элементами шоу  Составлять отчеты специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции в баре  Ставить задачи и контролировать их выполнение по выполнению вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре  Составлять заявки на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок  Встречать, принимать гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях  Соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия  Использовать различные стили обслуживания гостей, соответствующие виду мероприятия  Выдерживать температуру подачи блюд и напитков при обслуживании гостей на мероприятиях  Сервировать, досервировывать, пересервировывать столы в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи  Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приёма к оплате платёжных карт (POS терминалами)  Проводить оформление счета для оплаты  Применять скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах  Предоставлять счет гостям организации питания  Принимать оплату в наличной и безналичной формах  Оформлять возврат оформленных платежей  Формировать кассовые отчеты в специализированных программах |  |
| **3** | **Руководство деятельностью официантов, барменов по обслуживанию гостей организации питания** | **33,4** |
| - Специалист должен знать и понимать:  Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания  Инструменты планирования, организации и контроля деятельности подчиненных  Условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре  Условия хранения столовой посуды, столовых приборов  Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов  Правила безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря в организации питания  Технологии и стили обслуживания гостей в организациях питания  Инструменты планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных  Теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы  Методы разрешения конфликтных ситуаций  Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов  Правила эксплуатации мобильных терминалов и специализированных приложений, программ учета и контроля  Технологии контроля посредством специализированного программного обеспечения  Технологии управления персоналом  Технологии управления изменениями в организации  Правила по охране труда, санитарии и гигиене, пожарной безопасности в организациях питания |  |
| - Специалист должен уметь:  Формировать отчеты по использованию продуктов, сырья в специализированных программах учета  Прогнозировать потребность в заказе продуктов, сырья, инвентаря, необходимых для бесперебойного обслуживания гостей организации питания  Составление заявок на продукты, сырье, оборудование и инвентарь для бара и зала организации питания  Разрабатывать график работы членов бригады официантов, барменов  Проводить вводный и текущий инструктаж членов бригады официантов, барменов  Распределять задания между работниками бригады официантов, барменов  Определять потребность работниками бригады официантов, барменов в обучении  Использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для координации выполнения заданий  Проводить обучение членов бригады официантов/барменов на рабочем месте  Управлять конфликтными ситуациями с гостями организации питания  Проводить входной, текущий и итоговый контроль работы по обслуживанию гостей организации питания  Пользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения  Использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для контроля выполнения заданий  Выявлять отклонения от плана в работе и определение причин их возникновения |  |
| **4** | **Организация процессов обслуживания гостей организации питания блюдами и напитками** | **3,9** |
| - Специалист должен знать и понимать:  Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания  Факторы, влияющие на процессы обслуживания гостей организаций питания  Современные технологии обслуживания в организациях питания  Методы расчетов расходов на проведение мероприятий по стимулированию продаж  Экономика, менеджмент и маркетинг, делопроизводство, подготовка отчетности организаций питания  Теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений  Специализированное программное обеспечение и технологии, используемые в процессе обслуживания в организации питания  Теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений  Современные способы обслуживания в организациях питания  Экономика, менеджмент и маркетинг, делопроизводство, подготовка отчетности организаций питания  Теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений  Современные способы обслуживания в организациях питания  Экономика, менеджмент и маркетинг, делопроизводство, подготовка отчетности организаций питания  Теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений  Правила по охране труда, санитарии и гигиене, пожарной безопасности в организациях питания |  |
| - Специалист должен уметь:  Производить расчеты при расчете потребности в работниках зала и бара организации питания и материальных затрат на оплату их труда  Разрабатывать планы работ службы обслуживания организации питания по основным направлениям деятельности  Проводить опросы гостей о качестве блюд, напитков и качестве обслуживания  Выявлять изменение потребительских предпочтений в отношении блюд, напитков, технологий обслуживания  Рассчитывать бюджет расходов на совершенствование процесса обслуживания гостей  Составлять прогноз по реализации блюд, напитков в организации питания  Разрабатывать регламенты работы и критерии эффективности работы на каждом рабочем месте в зале и баре организации питания  Определять способы распределения заданий между сотрудниками, передачи полномочий и ответственности  Презентовать программы акций и мероприятий по стимулированию продаж блюд и напитков в организации питания  Обеспечивать обратную связь с работниками и гостями организации питания  Разрешать конфликтные ситуации  Проводить входной, текущий и итоговый контроль работы службы обслуживания организации питания  Выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля в службе обслуживания организации питания, прогнозировать их последствия, принимать меры по их исправлению и недопущению в будущем  Пользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения для формирования отчетов  Использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для контроля выполнения заданий |  |
| **5** | **Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий** | **10** |
| - Специалист должен знать и понимать:  Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания  Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними  Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания  Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий  Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения  Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке  Процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий  Технологии наставничества и обучения на рабочих местах  Принципы ХАССП в организациях общественного питания  Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания  Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента  Технологии в молекулярной кухне  Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов  Виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации  Правила эксплуатации кухонных роботов  Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям |  |
|  | - Специалист должен уметь:  Прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  Разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий  Проводить обучение помощника повара на рабочем месте  Оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения  Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия  Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам  Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий  Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур  Использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу  Производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий |  |

1.3. ТРЕБОВАНИЯ К СХЕМЕ ОЦЕНКИ

Сумма баллов, присуждаемых по каждому аспекту, должна попадать в диапазон баллов, определенных для каждого раздела компетенции, обозначенных в требованиях и указанных в таблице №2.

*Таблица №2*

**Матрица пересчета требований компетенции в критерии оценки**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Критерий/Модуль** | | | | **Итого баллов за раздел ТРЕБОВАНИЙ КОМПЕТЕНЦИИ** |
| **Разделы ТРЕБОВАНИЙ КОМПЕТЕНЦИИ** |  | **A** | **Б** |  |
| **1** | 17,9 | 11,4 | 29,3 |
| **2** | 0,4 | 23,0 | 23,4 |
| **3** | 20,5 | 12,9 | 33,4 |
| **4** | 3,5 | 0,4 | 3,9 |
| **5** | 1,5 | 8,5 | 10 |
| **Итого баллов за критерий/модуль** | | 43,8 | 56,2 | **100** |

1.4. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ

Оценка Конкурсного задания будет основываться на критериях, указанных в таблице №3:

*Таблица №3*

**Оценка конкурсного задания**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Критерий** | | **Методика проверки навыков в критерии** |
| **А** | **Открытая кухня** | Проверка готовности рабочего места, сервировки стола по предзаказанному меню. Оценка умений работы с текстилем. Проверка корректного подбора ингредиентов для блюд и техники приготовления, корректной работы с напитками, уборки рабочего места.  Оценка внешнего вида и общее впечатление от работы конкурсанта |
| **Б** | **Работа за стойкой** | Проверка готовности рабочего места, уборки рабочего места. Оценка техники приготовления смешанных и кофейных напитков, умения работы на кофейном оборудовании, навыки работы с барным инвентарем.  Оценка внешнего вида и общее впечатление от работы конкурсанта |

1.5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Общая продолжительность Конкурсного задания[[1]](#footnote-1): 8 ч.

Количество конкурсных дней: 1 день

Вне зависимости от количества модулей, КЗ должно включать оценку по каждому из разделов требований компетенции.

Оценка знаний конкурсанта должна проводиться через практическое выполнение Конкурсного задания. В дополнение могут учитываться требования работодателей для проверки теоретических знаний / оценки квалификации.

1.5.1. Разработка/выбор конкурсного задания

Конкурсное задание состоит из 2-х модулей, включает обязательную к выполнению часть (инвариант). Общее количество баллов конкурсного задания составляет 100.

1.5.2. Структура модулей конкурсного задания

**Модуль А. Банкетное обслуживание**

*Время на выполнение модуля -* *4 часа (включая экспертную оценку)*

**Задания:**

1. Знакомство с винами для идентификации

Конкурсанту предоставляются 4 белых и 4 красных моносортовых вина для знакомства.

1. Идентификация крепкого алкоголя – 20 мин.

Конкурсанту необходимо идентифицировать напитки по цвету и аромату, список напитков оглашается в Д-1.

1. Работа с текстилем – 20 минут

Конкурсанту необходимо накрыть подсобный стол 4мя скатертями (TableBox) и сложить 25 видов гостевых салфеток

1. Подготовка рабочего места – 50 мин.

Конкурсанту необходимо произвести сервировку гостевого стола к обслуживанию банкета (1 прямоугольный стол на 4 гостя) по предзаказанному меню (по жеребьевке). Форма складывания салфеток определяется в день соревнований, непосредственно перед выполнением задания (перечень возможных салфеток обсуждается в Д-1)

1. Специальное задание «Irish coffee» - 30 мин.

Конкурсанту необходимо подготовить рабочее место, приготовить и подать 2 порции Irish coffee.

1. Идентификация вин – 20 мин.

Конкурсанту необходимо идентифицировать 3 белых и 3 красных вина, определив и указав сорт винограда.

**Модуль Б. Работа за стойкой**

*Время на выполнение модуля 4 часа (включая экспертную оценку)*

**Задания:**

1. Подготовка рабочей зоны на весь модуль – 20 мин.

Конкурсанту необходимо подготовить рабочую зону для выполнения всех заданий модуля.

1. Приготовление капучино с элементами латте арта (питчинг) – 20 мин

Конкурсант в день Д-1 предоставляет главному эксперту карточку с изображением латте арта, во время выполнения задания необходимо оформить 3 порции капучино с одинаковыми рисунками, соответствующими предоставленному изображению.

1. Уборка рабочего места – 5 мин.
2. Приготовление классических кофейных напитков за контактной барной стойкой – 20 мин.

Конкурсанту необходимо приготовить 4 классических кофейных напитка по жеребьевке (Эспрессо, Доппио, Американо, Лонг блэк, Капучино, Флет уайт, Латте макиато, Раф).

1. Уборка рабочего места – 5 мин.
2. Приготовление напитков по барной карте (Приложение №4) за контактной барной стойкой – 30 мин.

Конкурсанту необходимо приготовить 3 разных напитка по 1 порции (по жеребьевке, разные методы) из барной карты. Напитки подать одновременно.

1. Уборка рабочего места – 5 мин.
2. Приготовление напитков по барной карте (Приложение 4) за контактной барной стойкой – 30 мин.

Конкурсанту необходимо приготовить 3 разных напитка методом шейк (по жеребьевке) из барной карты. Напитки подать одновременно.

1. Уборка рабочего места – 15 мин.

2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ*[[2]](#footnote-2)*

Модули можно выполнять в любой последовательности, допускается разное количество рабочих мест для разных модулей и работа «по карусели». Допустим перенос выполнения отдельных заданий (специальные задания и идентификация) из одного модуля в другой. Допустима замена отдельных продуктов в рецептурах напитков, специальных заданиях и замена блюд в меню бизнес-ланча в связи с сезонностью продуктов, особенностями региона и запросом индустриального партнера (все изменения должны быть внесены в актуальную конкурсную документацию до согласования с менеджером компетенции).

**Требования к униформе**

**Конкурсанты**

**Работа за стойкой:**

Мужчины: однотонное поло светлых тонов (белый/бежевый/серый); барный фартук с нагрудником (без логотипов, не яркий); классические брюки/ однотонные классические джинсы (на усмотрение конкурсанта) темных тонов с ремнем; удобная закрытая обувь в свободном стиле, соответствующая внешнему виду конкурсанта.

Девушки: однотонное поло светлых тонов (белый/бежевый/серый); классическая юбка/ классические брюки/ однотонные классические джинсы (на усмотрение конкурсанта) темных тонов; колготки или чулки телесного цвета; барный фартук с нагрудником (без логотипов, не яркий); удобная закрытая обувь в свободном стиле, соответствующая внешнему виду конкурсанта.

**Работа в зале**

**Банкетное обслуживание:**

Мужчины: классический костюм (брюки, жилет или пиджак) темных тонов; белая классическая рубашка с длинным рукавом, закрывающим запястье; галстук или бабочка темных тонов; ремень; высокие темные носки; закрытая классическая обувь темных тонов, соответствующая внешнему виду конкурсанта; при приготовлении блюд допустим фартук.

Девушки: классический костюм (брюки/юбка, жилет или пиджак) темных тонов; белая классическая рубашка (или рубашка-боди) с длинным рукавом, закрывающим запястье; галстук или бабочка темных тонов; колготки или чулки телесного цвета; закрытая классическая обувь темных тонов, соответствующая внешнему виду конкурсанта (допустим устойчивый каблук не боле 3-5 см); при приготовлении блюд допустим фартук.

**Открытая кухня:**

Мужчины: классический костюм (брюки, жилет или пиджак) темных тонов; белая классическая рубашка с длинным рукавом, закрывающим запястье; темный галстук; ремень; высокие темные носки; закрытая классическая обувь темных тонов, соответствующая внешнему виду конкурсанта; при приготовлении блюд допустим фартук.

Девушки: классический костюм (брюки/юбка, жилет или пиджак) темных тонов; белая классическая рубашка (или рубашка-боди) с длинным рукавом, закрывающим запястье; темный галстук; колготки или чулки телесного цвета; закрытая классическая обувь темных тонов, соответствующая внешнему виду конкурсанта (допустим устойчивый каблук не боле 3-5 см); при приготовлении блюд допустим фартук.

**Бизнес-ланч:**

Мужчины: классические брюки/ однотонные классические джинсы (на усмотрение конкурсанта) темных тонов с ремнем; черная классическая рубашка с длинным рукавом, закрывающим запястье; высокие темные носки; допустимы галстук или бабочка; удобная закрытая обувь в свободном стиле, соответствующая внешнему виду конкурсанта; допустимо использование фартука (без нагрудника).

Девушки: классическая юбка/ классические брюки/ однотонные классические джинсы (на усмотрение конкурсанта) темных тонов; черная классическая рубашка (или рубашка-боди) с длинным рукавом, закрывающим запястье; допустимы галстук или бабочка; колготки или чулки телесного цвета; удобная закрытая обувь в свободном стиле, соответствующая внешнему виду конкурсанта; допустимо использование фартука (без нагрудника).

**Общие требования**

Мужчины: опрятный внешний вид; аккуратная стрижка, допускается укладка и прическа волос с помощью фиксирующих средств для волос; свежее выбритое лицо; украшения запрещены, за исключением обручального кольца; ногти ухожены, коротко пострижены, допускается прозрачное покрытие.

Девушки: опрятный внешний вид; волосы аккуратно уложены, допускается укладка волос с помощью фиксирующих средств, шпилек/невидимок без декоративных элементов; ногти ухожены, коротко пострижены, допускается бесцветное/телесного цвета покрытие или «френч»; мягкий макияж; украшения запрещены, за исключением обручального кольца; допустимы серьги гвоздики или маленькие колечки.

Татуировки на видимых частях тела недопустимы. В случае присутствия татуировок, участник должен их скрыть, используя косметические средства.

Другой видимый пирсинг не допускается.

Из парфюма – только дезодорант, без резкого запаха.

**Эксперты**

Официально - деловой стиль одежды, удобная закрытая обувь в свободном стиле, соответствующая внешнему виду, в случае несоблюдения эксперт не допускается для работы на площадке.

2.1. Личный инструмент конкурсанта

Список материалов, оборудования и инструментов, которые конкурсант может привезти на площадку (подробнее см. ИЛ вкладка «личный инструмент конкурсанта»).

* Ручка;
* Блокнот;
* Коробок спичек и/или зажигалка;
* Скребок
* Перчатки для сервировки (текстильные);
* Нарзанник (нож сомелье);

Барный инвентарь:

* Мадлер;
* Сквизер;
* Щипцы (для льда);
* Пинцет (для украшения);
* Мерная емкость для жидкостей;
* Шейкеры и/или смесительные стаканы для коктейлей;
* Стрейнер и/или дабл стрейнер и/или джулеп;
* Барные ложки;
* Гейзеры;
* Кример (с баллонами);

Кофейный инвентарь:

* Комплект питчеров, количество и объем на усмотрение конкурсанта;
* Темпер;
* Выравниватель;
* Коврик (подставка) для темпировки;
* Расппределитель (разрыхлитель) для кофе;
* Весы для кофе;
* Набор ножей;
* Терка (для шоколада/орехов/сыра);
* Термометр кулинарный с щупом.

2.2.Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке

* Керамические ножи
* Ножи для карвинга

3. Приложения

Приложение 1. Инструкция по заполнению матрицы конкурсного задания

Приложение 2. Матрица конкурсного задания

Приложение 3. Инструкция по охране труда

Приложение 4. Пояснения к конкурсному заданию

1. *Указывается суммарное время на выполнение всех модулей КЗ одним конкурсантом.* [↑](#footnote-ref-1)
2. *Указываются особенности компетенции, которые относятся ко всем возрастным категориям и чемпионатным линейкам без исключения.* [↑](#footnote-ref-2)