

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 питанияПорядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставкуПравила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставкуСтандарты приема входящих звонковСтандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджерыЭтикет телефонного разговора и общения в мессенджерахПроцедура встречи и приветствия гостей в организации питанияПриемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питанияПравила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питанияПравила подачи меню в организации питанияПорядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостейПравила и виды расстановки мебели в зале организации питанияВиды сервировки стола при обслуживании гостей Виды и назначение ресторанных аксессуаровХарактеристика столовой посуды, приборовПравила и техника подачи блюд и напитковПравила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостейСпособы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столовПравила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на нейСпособы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в рукахПравила по охране труда, санитарии и гигиене, пожарной безопасности в организациях питанияТребования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их храненияПравила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию гостейМетоды подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемненияТехника открывания бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напиткамиМетоды сервировки и оформления для подачи свежеотжатых соков и безалкогольных напитков |  |
| - Специалист должен уметь:Осуществлять прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложенияИспользовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультированияВносить и редактировать данные в системе управления взаимоотношениями с клиентамиПрезентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питанияПредоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питанияПровожать гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питанияИспользовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питанияОказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питанияСоздавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питанияПодавать гостям меню организации питанияРасставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питанияПодготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованиюПротирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питанияПроверять качество и состояние столового белья в организации питанияРационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питанияУкладывать использованные столовые приборы на тарелку и лотокРазмещать использованную столовую посуду и приборы на сервировочной тележке и перевозить ееПереносить использованную столовую посуду и приборы вручную и на подносеСортировать использованную столовую посуду и приборыЭстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос в организации питанияРасставлять мебель в баре, включать и настраивать к использованию оборудование бараПроверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборовРасставлять бутылки с напитками и барную посуду на барной стойке и витрине бараСортировать столовую посуду и приборы по виду и назначениюПодбирать оборудование, инвентарь, посуду необходимые для приготовления заготовок Промывать, очищать, нарезать, измельчать зелень, фрукты и ягодыХранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктовВыжимать сок из цитрусовых, мягких и твердых плодовПорционировать, сервировать и украшать свежевыжатые соки и безалкогольные напитки для подачи гостям организации питанияОткрывать бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напиткамиРазливать газированные и негазированные безалкогольные напиткиЧистить, мыть и содержать в рабочем состоянии оборудование бара и барный инвентарьЭстетично 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 питанияХарактеристика блюд и напитков, включенных в менюПравила сочетаемости напитков и блюдКлассификация алкогольных и безалкогольных напитковАссортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дижестивовКлассификация чая по степени ферментации. Методы заваривания чаяНечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенностиКлассификация кофе по видам и степени обжаркиСочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертамиПравила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питанияПравила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказовПорядок и процедура передачи заказа на кухню и в барВиды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостейТехника продаж и презентации блюд и напитковПравила и очередность подачи блюд и напитковТребования к качеству, температуре подачи блюд и напитковПравила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостейПравила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаряПравила и техника подачи блюдПравила и техника подачи винаПравила и техника подачи пиваПравила и техника подачи коктейлейПравила и техника подачи крепких спиртных напитковПравила и техника подачи чая и кофеПравила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборовМетоды разрешения конфликтных ситуацийПравила по охране труда, санитарии и гигиене, пожарной безопасности в организациях питанияМетоды и техника обслуживания гостей за барной стойкой и столиками бараПравила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, барного оборудования и инвентаряКлассификация алкогольных и безалкогольных напитковАссортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дижестивовКлассификация чая по степени ферментации. Методы заваривания чаяНечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенностиКлассификация кофе по видам и степени обжаркиСочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертамиПравила и техника подачи винаПравила и техника подачи пиваПравила и техника приготовления и подачи коктейлейПравила и техника подачи крепких спиртных напитковПравила и техника приготовления и подачи чая, кофеПорядок и правила составления документации по приготовлению коктейлейПравила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказовПравила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборовКультура потребления алкогольных напитковПравила этикета при обслуживании гостей в бареПравила безопасной эксплуатации оборудования бараВиды и классификации баров, планировочные решения баровПравила ведения учётно-отчётной и кассовой документации бараНормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктовУсловия и сроки хранения продуктов и напитков в бареМетоды разрешения конфликтных ситуацийТехника продаж и презентации напитковТехнологии наставничества и обучения на рабочих местахВиды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживанияПорядок и правила обслуживания гостей на мероприятияхПравила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживанииПорядок оформления счетов и расчета по ним с гостями организации питанияПравила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминаловПравила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплатыПорядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питанияПорядок получения, выдачи и хранения денежных средствПравила возврата платежей |  |
| - Специалист должен уметь:Подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостейВыяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитковДавать пояснения гостям по блюдам и напиткамКонсультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдамиПользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напиткиЗаносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питанияИспользовать электронное меню, интерактивный стол в организации питанияПроверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитковДосервировать, пересервировать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитковПодавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиковПрезентовать гостям блюда и напитки при подачеПроводить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостейПорционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителейРазрешать конфликтные ситуацииПодавать карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостейИспользовать электронное меню, интерактивный барКонсультировать гостей по выбору напитков и барной продукцииЭксплуатировать оборудование бараПользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукциюЗаносить и редактировать данные по заказу в специализированных программахПодготавливать барную стойку и барные столики для подачи напитков и барной продукцииОсуществлять 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 продукцииОсуществлять процедуру списания алкогольной продукции при бое, порче, краже в специализированных программах учетаГотовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейлиГотовить и подавать свежевыжатые сокиГотовить, оформлять и подавать чай, кофеПодавать вино, пиво, крепкие спиртные напиткиПроводить операции по подготовке напитков к презентации в присутствии гостейРазрешать конфликтные ситуацииПроводить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусокКомбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления напитков и закусокПрезентовать напитки с элементами шоуСоставлять отчеты специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции в бареСтавить задачи и контролировать их выполнение по выполнению вспомогательных работ по обслуживанию гостей в бареСоставлять заявки на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусокВстречать, принимать гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятияхСоблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятияИспользовать различные стили обслуживания гостей, соответствующие виду мероприятияВыдерживать температуру подачи блюд и напитков при обслуживании гостей на мероприятияхСервировать, досервировывать, пересервировывать столы в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачиПользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приёма к оплате платёжных карт (POS терминалами)Проводить оформление счета для оплатыПрименять скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программахПредоставлять счет гостям организации питанияПринимать оплату в наличной и безналичной формахОформлять возврат оформленных платежейФормировать 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 питанияИнструменты планирования, организации и контроля деятельности подчиненныхУсловия и сроки хранения продуктов и напитков в бареУсловия хранения столовой посуды, столовых приборовНормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктовПравила безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря в организации питанияТехнологии и стили обслуживания гостей в организациях питанияИнструменты планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненныхТеории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группыМетоды разрешения конфликтных ситуацийПравила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминаловПравила эксплуатации мобильных терминалов и специализированных приложений, программ учета и контроляТехнологии контроля посредством специализированного программного обеспеченияТехнологии управления персоналомТехнологии управления изменениями в организацииПравила по охране труда, санитарии и гигиене, пожарной безопасности в организациях питания |  |
| - Специалист должен уметь:Формировать отчеты по использованию продуктов, сырья в специализированных программах учетаПрогнозировать потребность в заказе продуктов, сырья, инвентаря, необходимых для бесперебойного обслуживания гостей организации питанияСоставление заявок на продукты, сырье, оборудование и инвентарь для бара и зала организации питанияРазрабатывать график работы членов бригады официантов, барменовПроводить вводный и текущий инструктаж членов бригады официантов, барменовРаспределять задания между работниками бригады официантов, барменовОпределять потребность работниками бригады официантов, барменов в обученииИспользовать мобильные терминалы и специализированные приложения для координации выполнения заданийПроводить обучение членов бригады официантов/барменов на рабочем местеУправлять конфликтными ситуациями с гостями организации питанияПроводить входной, текущий и итоговый контроль работы по обслуживанию гостей организации питанияПользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспеченияИспользовать мобильные терминалы и специализированные приложения для контроля выполнения заданийВыявлять 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 питанияФакторы, влияющие на процессы обслуживания гостей организаций питанияСовременные технологии обслуживания в организациях питанияМетоды расчетов расходов на проведение мероприятий по стимулированию продажЭкономика, менеджмент и маркетинг, делопроизводство, подготовка отчетности организаций питанияТеории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступленийСпециализированное программное обеспечение и технологии, используемые в процессе обслуживания в организации питанияТеории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступленийСовременные способы обслуживания в организациях питанияЭкономика, менеджмент и маркетинг, делопроизводство, подготовка отчетности организаций питанияТеории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступленийСовременные способы обслуживания в организациях питанияЭкономика, менеджмент и маркетинг, делопроизводство, подготовка отчетности организаций питанияТеории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступленийПравила 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 трудаРазрабатывать планы работ службы обслуживания организации питания по основным направлениям деятельностиПроводить опросы гостей о качестве блюд, напитков и качестве обслуживанияВыявлять изменение потребительских предпочтений в отношении блюд, напитков, технологий обслуживанияРассчитывать бюджет расходов на совершенствование процесса обслуживания гостейСоставлять прогноз по реализации блюд, напитков в организации питанияРазрабатывать регламенты работы и критерии эффективности работы на каждом рабочем месте в зале и баре организации питанияОпределять способы распределения заданий между сотрудниками, передачи полномочий и ответственностиПрезентовать программы акций и мероприятий по стимулированию продаж блюд и напитков в организации питанияОбеспечивать обратную связь с работниками и гостями организации питанияРазрешать конфликтные ситуацииПроводить входной, текущий и итоговый контроль работы службы обслуживания организации питанияВыявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля в службе обслуживания организации питания, прогнозировать их последствия, принимать меры по их исправлению и недопущению в будущемПользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения для формирования отчетовИспользовать 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 питанияНазначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за нимиТехнологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питанияТребования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделийПравила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспеченияСпособы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработкеПроцессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделийСпособы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделийТехнологии наставничества и обучения на рабочих местахПринципы ХАССП в организациях общественного питанияТребования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питанияРецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортиментаТехнологии в молекулярной кухнеНормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктовВиды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатацииПравила эксплуатации кухонных роботовПринципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям |  |
|  | - Специалист должен уметь:Прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделийОценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделийРазрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделийПроводить обучение помощника повара на рабочем местеОформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспеченияПроверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделийСоставлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделияГотовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептамКомбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделийИспользовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептурИспользовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделийГотовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоуПроизводить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделийОценивать 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)