|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

«Ресторанный сервис»

Регионального этапа Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» в 2024г.

2023 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 3](#_Toc127188891)

[1.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ТРЕБОВАНИЯХ КОМПЕТЕНЦИИ 3](#_Toc127188892)

[1.2. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ СПЕЦИАЛИСТА ПО КОМПЕТЕНЦИИ «Ресторанный сервис» 3](#_Toc127188893)

[1.3. ТРЕБОВАНИЯ К СХЕМЕ ОЦЕНКИ 16](#_Toc127188894)

[1.4. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ 17](#_Toc127188895)

[1.5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ 17](#_Toc127188896)

[1.5.1. Разработка/выбор конкурсного задания (ссылка на ЯндексДиск с матрицей, заполненной в Excel) 17](#_Toc127188897)

[1.5.2. Структура модулей конкурсного задания (инвариант/вариатив) 18](#_Toc127188898)

[2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ 21](#_Toc127188899)

[2.1. Личный инструмент конкурсанта 23](#_Toc127188900)

[2.2.Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке 24](#_Toc127188901)

[3. Приложения 24](#_Toc127188902)

**ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ**

1. ХН – холодный напиток

2. ГН – горячий напиток

3. 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** | **25** |
| - 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 гостей.Способы 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** | **35** |
| - 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** | **20** |
| - 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** | **5** |
| - 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** | **15** |
| - 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** | **В** | **Г** | **Д** |  |
| **1** | 4,5 | 12,5 | 3,0 | 3,0 | 2,0, | 25,0 |
| **2** | 7,0 | 7,0 | 10,5 | 7,5 | 3,0 | 35,0 |
| **3** | 5,5 | 3,0 | 5 | 4,5 | 2,0 | 20,0 |
| **4** | 2,0 | 2,5 | 0,0 | 0,0 | 0,5 | 5,0 |
| **5** | 10,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,0 | 15,0 |
| **Итого баллов за модуль** | 29,0 | 25,0 | 18,5 | 15,0 | 12,5 | **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** | Оценка по измеримым параметрам (бинарная) и судейская оценка |
| **Б** | **Бизнес-ланч** | Оценка по измеримым параметрам (бинарная) и судейская оценка |
| **В** | **Работа за стойкой. Бар и кофейня** | Оценка по измеримым параметрам (бинарная) и судейская оценка |
| **Г** | **Напитки на вынос** | Оценка по измеримым параметрам (бинарная) и судейская оценка |
| **Д** | **Банкет-коктейль** | Оценка по измеримым параметрам (бинарная) и судейская оценка |

1.5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Общая продолжительность Конкурсного задания[[1]](#footnote-1): 17 ч.

Количество конкурсных дней: 3 дня

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

Оценка знаний участника 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 5 модулей, включает обязательную к выполнению часть (инвариант) – 3 модуля, и вариативную часть – 2 модуля. Общее количество баллов конкурсного задания составляет 100.

Обязательная к выполнению часть (инвариант) выполняется всеми регионами без исключения на всех уровнях чемпионатов.

Количество модулей из вариативной части, выбирается регионом самостоятельно в зависимости от материальных возможностей площадки соревнований и потребностей работодателей региона в соответствующих специалистах. В случае если ни один из модулей вариативной части не подходит под запрос работодателя конкретного региона, то вариативный (е) модуль (и) формируется регионом самостоятельно под запрос работодателя. При этом, время на выполнение модуля (ей) и количество баллов в критериях оценки по аспектам не меняются.

*Таблица №4*

**Матрица конкурсного задания**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Обобщенная трудовая функция | Трудовая функция | Нормативный документ/ЗУН | Модуль | Константа/вариатив | ИЛ | КО |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |

<https://disk.yandex.ru/d/SJWZD7j19VvugQ>

Инструкция по заполнению матрицы конкурсного задания **(Приложение № 1)**

1.5.2. Структура модулей конкурсного задания (инвариант/вариатив)

**Модуль А. Открытая кухня**

*Время на выполнение модуля -* *5 часов (включая экспертную оценку)*

**Задания:**

1. Специальное задание «Авторский салат» (Приложение 7) – 30 мин.

Конкурсанту необходимо подготовить рабочее место к приготовлению авторского салата. Приготовить и оформить для подачи 2 порции салата из предложенного перечня продуктов.

1. Подготовка рабочего места – 40 мин.

Конкурсанту необходимо произвести сервировку гостевого стола (1 круглый стол на 2 гостя) по предзаказанному меню (Приложение 8) и подготовить подсобный стол к дальнейшему обслуживанию. Обслуживание включает в себя приготовление всех блюд перед гостями, за подсобным столом.

1. Финальная подготовка – 10 мин.

Конкурсанту необходимо произвести финальные приготовления к встрече гостей.

1. Встреча и обслуживание гостей – 120 мин.

Конкурсант встречает гостей, производит обслуживание по предзаказанному меню с приготовлением всех блюд перед гостями, за подсобным столом и производит расчет столика.

1. Уборка рабочего места – 20 мин.

Уборка включает в себя полную зачистку гостевого стола, рабочего места и стеллажа.

**Модуль Б. Бизнес-ланч**

*Время на выполнение модуля 3 часа 30 минут (включая экспертную оценку)*

**Задания:**

1. Накрытие подсобного стола 2мя скатертями (TableBox) – 5 мин.
2. Складывание салфеток, 25 гостевых видов – 15 мин.
3. Подготовка рабочего места – 30 мин.

Конкурсанту необходимо произвести предварительную сервировку гостевого стола (1 квадратный стол на 2 гостя) и подготовить подсобный стол к дальнейшему обслуживанию. Обслуживание по меню «Бизнес-ланч» (Приложение 9), с ограниченным количеством блюд. В конце обслуживания производится расчет столика.

1. Встреча и обслуживание гостей – 60 мин.
2. Пересервировка гостевого стола с заменой скатерти – 30 мин.

Конкурсанту необходимо произвести замену скатерти и предварительную сервировку гостевого стола

**Модуль В. Работа за стойкой. Бар и кофейня**

*Время на выполнение модуля 3 часа 30 минут (включая экспертную оценку)*

**Задания:**

1. Идентификация алкогольных напитков – 15 мин.

Конкурсанту необходимо определить содержимое бокала по ароматическим и цветовым свойствам (без дегустации). Список из 8 алкогольных напитков определяется организаторами чемпионата.

1. Подготовка рабочей зоны на весь модуль – 30 мин.

Конкурсанту необходимо подготовить рабочую зону, включая тестирование кофейного оборудования и настройку помола.

1. Приветствие и обслуживание гостей по кофейной карте (Приложение 10) за контактной барной стойкой – 50 мин.

Конкурсанту необходимо продать четыре напитка двум гостям, 2 из классической линейки и 2 из раздела авторских напитков. Сначала подать 2 классических кофе, затем 2 авторских, оба гостя должны получить напитки одновременно.

1. Приветствие и обслуживание гостей по барной карте (Приложение 11) за контактной барной стойкой – 50 мин.

Конкурсанту необходимо продать четыре разных напитка двум гостям. Количество напитков для одного гостя и последовательность подачи не регламентированы.

1. Уборка рабочего места – 20 мин.

**Модуль Г. Напитки на вынос.**

*Время на выполнение модуля 2 часа 30 минут**(включая экспертную оценку)*

**Задания:**

1. Подготовка рабочей зоны на весь модуль – 30 мин.

Конкурсанту необходимо подготовить рабочую зону, включая тестирование кофейного оборудования и настройку помола.

1. Приветствие и обслуживание гостей по меню (Приложение 12) за контактной барной стойкой – 25 мин.

Конкурсанту необходимо продать 2 холодных напитка двум гостям, приготовить, укомплектовать на вынос и отдать одновременно.

1. Приветствие и обслуживание гостей по меню (Приложение 12) за контактной барной стойкой – 25 мин.

Конкурсанту необходимо продать 2 горячих напитка двум гостям, приготовить, укомплектовать на вынос и отдать одновременно.

1. Уборка рабочего места – 20 мин.

**Модуль Д. Банкет-коктейль**

*Время на выполнение модуля 2 часа 30 минут**(включая экспертную оценку)*

**Задания:**

1. Специальное задание «Легкие закуски» (Приложение 13) – 35 мин.

Конкурсанту необходимо подготовить рабочее место к приготовлению легких закусок. Приготовить и оформить для подачи легкие закуски из предложенного перечня продуктов.

1. Уборка рабочего места – 10 мин.
2. Подготовка к встрече и обслуживанию банкета-коктейля – 15 мин.

Конкурсанту необходимо подготовить подсобный стол и все необходимые материалы к предстоящему обслуживанию

1. Встреча и обслуживание гостей – 30 мин.

Конкурсанту необходимо провести обслуживание банкета-коктейля для 4 гостей, с открытием и сервисом игристого вина и легких закусок (приготовленных участником).

1. Уборка рабочего места – 15 мин.

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

Требования к униформе

Участники

Работа за стойкой:

Мужчины: белая рубашка с длинным рукавом, закрывающим запястье; темная бабочка или галстук; барный фартук темных тонов с передником или жилет; классические брюки темных тонов с ремнем; закрытые черные классические туфли, без шнуровки и дополнительных украшений с округлым или угловидным мысом.

Девушки: белая рубашка (или рубашка-боди) с длинным рукавом, закрывающим запястье; темная бабочка или галстук; классическая юбка темных тонов ниже колен на 5 см или классические брюки; колготки или чулки телесного цвета; барный фартук темных тонов с передником или классический жилет; черная классическая обувь (допустим устойчивый каблук не боле 3-5 см), без шнуровки и дополнительных украшений.

Работа в зале

Банкетное обслуживание:

Мужчины: классический костюм (брюки и пиджак по необходимости) темных тонов; белая рубашка с длинным рукавом, закрывающим запястье; темный галстук; ремень; высокие темные носки; закрытые черные классические туфли без шнуровки и дополнительных украшений с округлым или угловидным мысом; при приготовлении блюд допустим фартук.

Девушки: классический костюм (брюки/юбка и пиджак по необходимости) темных тонов, белая рубашка (или рубашка-боди) с длинным рукавом, закрывающим запястье; темный галстук; колготки или чулки телесного цвета; черная классическая обувь (допустим устойчивый каблук не боле 3-5 см), без шнуровки и дополнительных украшений; при приготовлении блюд допустим фартук.

Открытая кухня:

Мужчины: классический костюм (брюки и пиджак по необходимости) темных тонов; белая рубашка с длинным рукавом, закрывающим запястье; темный галстук; ремень; высокие темные носки; закрытые черные классические туфли без шнуровки и дополнительных украшений с округлым или угловидным мысом; при приготовлении блюд допустим фартук.

Девушки: классический костюм (брюки/юбка и пиджак по необходимости) темных тонов, белая рубашка (или рубашка-боди) с длинным рукавом, закрывающим запястье; темный галстук; колготки или чулки телесного цвета; черная классическая обувь (допустим устойчивый каблук не боле 3-5 см), без шнуровки и дополнительных украшений; при приготовлении блюд допустим фартук.

Бизнес-ланч:

Мужчины: классические брюки темных тонов с ремнем; черная рубашка с длинным рукавом, закрывающим запястье; высокие темные носки; галстук или бабочка; закрытые черные классические туфли без шнуровки и дополнительных украшений с округлым или угловидным мысом; допустимо использование фартука (без передника).

Девушки: классические брюки или юбка темных тонов, черная рубашка (или рубашка-боди) с длинным рукавом, закрывающим запястье; галстук или бабочка; колготки или чулки телесного цвета; черная классическая обувь (допустим устойчивый каблук не боле 3-5 см), без шнуровки и дополнительных украшений; допустимо использование фартука (без передника).

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; пирсинг не допускается; ногти ухожены, коротко пострижены, допускается прозрачное покрытие.

Девушки: опрятный внешний вид; волосы аккуратно убраны и не касаются воротниковой линии, без украшений, допускается укладка волос с помощью фиксирующих средств; 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.

Информация об учебном заведении, который представляет участник (шеврон, надпись) может быть использована на левой стороне пиджака или жилета в области груди.

Эксперты

Официально - деловой стиль одежды, удобная классическая обувь (допустим каблук не выше 5 см), 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.

* Ручка;
* Блокнот;
* Коробок спичек и/или зажигалка;
* Скребок
* Перчатки для сервировки (текстильные);
* Нарзанник (нож сомелье);
* Мадлер, не более 2х;
* Сквизер, не более 2х;
* Щипцы (для льда), не более 2х;
* Пинцет (для украшения), не более 2х;
* Мерная емкость для жидкостей, не более 6ти;
* Шейкеры и/или смесительные стаканы для коктейлей, не более 4х;
* Стрейнер и/или дабл стрейнер и/или джулеп, не более 4х;
* Барные ложки, не более 4х;
* Гейзеры, не более 10ти;
* Комплект питчеров:
1. 150 мл, не более 2х
2. 300 мл, не более 2х
3. 500 мл, не более 2х
* Набор ножей:

1. Нож ⁓8-14 см, не более 3х

2. Шеф нож ⁓18-24 см

3. Филейный нож ⁓20-30 см

4. Барный нож

5. Нож для снятия цедры

* Весы для кофе (микрограммные);
* Терка (для шоколада/орехов/сыра).

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 Критерии оценки

Приложение №4 Инструкция по охране труда и технике безопасности по компетенции «Ресторанный сервис».

Приложение №5 Модуль А Авторский салат

Приложение №6 Модуль А Обслуживание

Приложение №7 Модуль Б Бизнес-ланч

Приложение №8 Модуль В Кофейная карта

Приложение №9 Модуль В Барная карта

Приложение №10 Модуль Г Меню напитков

Приложение №11 Модуль Д Легкие закуски

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)