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

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

«Ресторанный сервис»

Итоговый (межрегиональный) этап Чемпионата

по профессиональному мастерству «Профессионалы»

Кемеровская область - Кузбасс

регион проведения

2024 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](#_Toc142037183)

[1.1. Общие сведения о требованиях компетенции 4](#_Toc142037184)

[1.2. Перечень профессиональных задач специалиста по компетенции «Ресторанный сервис» 4](#_Toc142037185)

[1.3. Требования к схеме оценки 6](#_Toc142037186)

[1.4. Спецификация оценки компетенции 6](#_Toc142037187)

[1.5. Конкурсное задание 7](#_Toc142037188)

[1.5.1. Структура модулей конкурсного задания 7](#_Toc142037189)

[2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ 9](#_Toc142037191)

[2.1. Личный инструмент конкурсанта 9](#_Toc142037192)

[2.2.Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке 9](#_Toc142037193)

[3. ПРИЛОЖЕНИЯ 9](#_Toc142037194)

**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 «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 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** | **35** |
| - 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** | **20** |
| - 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** | **5** |
| - 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** | **15** |
| - 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** | **В** |  |
| **1** | 12,6 | 6,8 | 5,6 | 25 |
| **2** | 1 | 21,4 | 12,6 | 35 |
| **3** | 9,6 | 5,9 | 4,5 | 20 |
| **4** | 2,1 | 0,6 | 2,3 | 5 |
| **5** | 5,9 | 6,9 | 2,2 | 15 |
| **Итого баллов за критерий/модуль** | | 31,2 | 41,6 | 27,2 | **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. Кофейня** | Проверка готовности рабочего места, уборки рабочего места. Оценка техники приготовления смешанных и кофейных напитков, умения работы на кофейном оборудовании.  Оценка внешнего вида и общее впечатление от работы конкурсанта |
| **В** | **Работа за стойкой. Бар** | Проверка готовности рабочего места, уборки рабочего места. Оценка техники приготовления смешанных напитков, умения работы с барным инвентарем.  Оценка внешнего вида и общее впечатление от работы конкурсанта |

1.5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Общая продолжительность Конкурсного задания: 9 ч.

Количество конкурсных дней: 2 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. Структура модулей конкурсного задания

**Модуль А. Открытая кухня (инвариант)**

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

**Задания:**

1. Знакомство с винами – 20 мин.

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

1. Накрытие подсобного стола 4мя скатертями (TableBox) – 6 мин.
2. Складывание салфеток, 30 гостевых видов – 15 мин.
3. Специальное задание «Паста Карбонара» (Приложение 4) – 30 мин.

Конкурсанту необходимо подготовить рабочее место к приготовлению блюда. Приготовить и оформить для подачи 2 порции.

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), и произвести сервис игристого вина для 4 персон с подачей на коктейльный стол.

1. Идентификация вин – 20 мин.

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

**Модуль Б. Работа за стойкой. Кофейня (инвариант)**

**Время на выполнение модуля: 3 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 классических кофейных напитков за контактной барной стойкой – 30 мин.

Конкурсанту необходимо приготовить 4 классических кофейных напитка по одной порции – эспрессо, американо, капучино, латте. Подать 4 напитка одновременно.

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

Конкурсанту необходимо приготовить 4 напитка (по жеребьевке) из классической линейки и авторских напитков. Подать по 2 напитка или 4 напитка одновременно.

1. Уборка рабочего места – 5 мин.
2. Приготовление напитков на вынос на основе чая (Приложение 4) за контактной барной стойкой – 30 мин.

Конкурсанту необходимо приготовить 3 разных напитка (по жеребьевке). Укомплектовать на вынос и отдать одновременно.

1. Уборка рабочего места – 20 мин.

**Модуль В. Работа за стойкой. Бар (инвариант)**

**Время на выполнение модуля: 3 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 напитков по барной карте (Приложение 4) за контактной барной стойкой – 40 мин.

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

1. Уборка рабочего места – 5 мин.
2. Приготовление напитков по барной карте (Приложение 4) за контактной барной стойкой – 40 мин.

Конкурсанту необходимо приготовить 4 разных напитка (по жеребьевке). Подать по 2 напитка или 4 напитка одновременно.

1. Уборка рабочего места – 20 мин.

2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ

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.

* Требования к униформе Конкурсантов
* *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, жилет или пиджак) 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, жилет или пиджак) 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, жилет или пиджак) 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, жилет или пиджак) 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.

* Требования к внешнему виду Экспертов

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;
* 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;
* Комплект питчеров:
* Набор ножей:
* Весы для кофе;
* 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. Инструкция по охране труда.

Приложение 4. Приложения к конкурсному заданию