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

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

«Ресторанный сервис» Юниоры

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 22](#_Toc142037186)

[1.4. Спецификация оценки компетенции 22](#_Toc142037187)

[1.5. Конкурсное задание 23](#_Toc142037188)

[1.5.1. Структура модулей конкурсного задания 23](#_Toc142037189)

[2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ 23](#_Toc142037191)

[2.1. Личный инструмент конкурсанта 26](#_Toc142037192)

[2.2.Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке 27](#_Toc142037193)

[3. ПРИЛОЖЕНИЯ 27](#_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 продуктовУсловия 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 продуктовПравила 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, барменовПроводить 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 питанияПроводить 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** | 14,4 | 4,8 | 5,8 | **25** |
| **2** | 3,0 | 17,3 | 14,7 | **35** |
| **3** | 9,1 | 5,2 | 5,7 | **20** |
| **4** | 0,2 | 2,8 | 2,0 | **5** |
| **5** | 5,8 | 3,6 | 5,6 | **15** |
| **Итого баллов за критерий/модуль** | **32,5** | **33,7** | **33,8** | **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. Напитки на вынос** | Проверка готовности рабочего места, уборки рабочего места. Оценка техники приготовления смешанных напитков, корректность комплектации и упаковки на вынос.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: 8 ч.

Количество конкурсных дней: 2 дня

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

Оценка знаний участника проводится 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. Идентификация сиропов – 20 мин.

Конкурсанту необходимо идентифицировать 10 видов сиропов по цвету, аромату или вкусу.

1. Накрытие подсобного стола 4мя скатертями (TableBox) – 8 мин.
2. Складывание салфеток, 30 гостевых видов – 18 мин.
3. Специальное задание «Фруктовая тарелка» (Приложение 4) – 25 мин.

Конкурсанту необходимо подготовить рабочее место и оформить для подачи две идентичные тарелки.

1. Подготовка рабочего места – 50 мин.

Конкурсанту необходимо произвести сервировку гостевого стола «Банкет»

(1 прямоугольный стол на 4 гостя) по предзаказанному меню (по жеребьевке).

**Модуль Б. Работа за стойкой. Напитки на вынос (инвариант)**

**Время на выполнение модуля:** 2 часа 30 мин (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 на вынос (Приложение 4) за контактной барной стойкой – 30 мин.

Конкурсанту необходимо приготовить 4 напитка (по жеребьевке) из списка. Укомплектовать на вынос и отдать по 2 напитка или 4 напитка одновременно.

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

Конкурсанту необходимо приготовить 3 одинаковых 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:** 2 часа 30 мин (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 – 30 мин.

Конкурсанту необходимо приготовить 4 напитка (по жеребьевке) из барной карты. Подать по 2 напитка или 4 напитка 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 одинаковых напитка (по жеребьевке). Подать 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.