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

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

«Ресторанный сервис»

Регионального этапа Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» в 2025 г.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

регион проведения

2025 г.

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

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

[1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ 4](#_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. Разработка/выбор конкурсного задания 7](#_Toc142037189)

[1.5.2. Структура модулей конкурсного задания (инвариант/вариатив) 8](#_Toc142037190)

[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
8.

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** |  |
| **1** | 7,1 | 9 | 7,2 | 1,7 | 25 |
| **2** | 6 | 5,5 | 18,2 | 5,3 | 35 |
| **3** | 3,9 | 8,4 | 5,9 | 1,8 | 20 |
| **4** | 0,5 | 0,3 | 3,8 | 0,4 | 5 |
| **5** | 3,4 | 3,6 | 2,4 | 5,6 | 15 |
| **Итого баллов за критерий/модуль** | 20,9 | 26,8 | 37,5 | 14,8 | **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, корректного подбора ингредиентов для блюд и техники приготовления, корректной работы с напитками, процесса обслуживания посетителей, уборки рабочего места. Оценка внешнего вида и общее впечатление от работы конкурсанта |
| **Б** | **Бизнес-ланч** | Проверка готовности рабочего места, сервировки и процесса обслуживания посетителей, уборки рабочего места. Оценка умений работы с текстилем.Оценка внешнего вида и общее впечатление от работы конкурсанта |
| **В** | **Работа за стойкой** | Проверка готовности рабочего места, процесса обслуживания посетителей, уборки рабочего места. Оценка техники приготовления кофейных напитков, умения работы на кофейном оборудовании. Оценка техники приготовления смешанных напитков по готовым рецептурам и создания авторских.Оценка внешнего вида и общее впечатление от работы конкурсанта |
| **Г** | **Банкет-коктейль** | Проверка готовности рабочего места, сервировки, корректного подбора ингредиентов закусок и техники приготовления, корректной работы с игристым вином, процесса обслуживания посетителей, уборки рабочего места. Оценка внешнего вида и общее впечатление от работы конкурсанта |

1.5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Общая продолжительность Конкурсного задания[[1]](#footnote-1): 18 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 4 модулей, включает обязательную к выполнению часть (инвариант) – 3 модуля, и вариативную часть – 1 модуль. 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 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 (Приложение 3. Матрица конкурсного задания).

1.5.2. Структура модулей конкурсного задания

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

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

**Задания:**

1. Знакомство с винами – 20 мин.

Конкурсанту предоставляется 8 моносортовых вин (4 белых и 4 красных), можно ознакомиться с информацией на этикетках, цветом, ароматом и вкусом.

1. Подготовка к обслуживанию – 50 мин.

Конкурсанту необходимо произвести весь перечень подготовительных работ, включая сервировку гостевого стола (1 круглый стол на 2 персоны) по предзаказанному меню (Приложение 4), подготовку рабочего места и контроль заказанных продуктов к дальнейшему обслуживанию.

1. Финальная подготовка – 10 мин.
2. Встреча и обслуживание гостей по меню (Приложение 4) – 120 мин

 Конкурсанту необходимо произвести полное обслуживание гостей, включая приготовление и оформление блюд, сервис напитков и расчёт столика.

1. Уборка рабочего места – 10 мин.
2. Идентификация вин – 20 мин

Конкурсанту необходимо определить содержимое бокала по ароматическим, цветовым и вкусовым свойствам.

**Модуль Б. Бизнес-ланч (инвариант)**

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

**Задания:**

1. Работа с текстилем – 25 мин
* Конкурсанту необходимо накрыть стол-коробку, с использованием 4 скатерти – 10 мин
* Конкурсанту необходимо составить композицию из 25 разных гостевых форм сложения салфеток – 15 мин
1. Подготовка к обслуживанию – 30 мин

Конкурсанту необходимо произвести весь перечень подготовительных работ, включая предварительную сервировку гостевых столов (2 квадратных стола на 2 персоны), подготовку рабочего места и контроль наличия стоп-листа по меню (Приложение 4).

1. Встреча и обслуживание гостей – 90 мин

Конкурсанту необходимо продемонстрировать технику продаж блюд и напитков, работу со стоп-листом, формирование чека на кухню, произвести обслуживание гостей и расчёт столиков.

1. Пересервировка – 20 мин

Конкурсанту необходимо произвести зачистку гостевых столов, замену скатертей при необходимости и предварительную сервировку.

1. Специальное задание. Авторский Бургер (Приложение 4) – 30 мин

Конкурсанту необходимо подготовить рабочее место, приготовить и оформить 2 авторских бургера из предложенного перечня продуктов.

1. Уборка рабочего места – 10 мин.
2. Идентификация алкогольных напитков – 10 мин

Конкурсанту необходимо определить содержимое бокала по ароматическим и цветовым свойствам (без дегустации). Список из 8 алкогольных напитков оглашается главным экспертом в день Д-1.

**Модуль В. Работа за стойкой.**

*Время на выполнение модуля* 6 часов *(включая экспертную оценку)*

**Задания:**

1. Знакомство с безалкогольными спиртами – 10 мин.

Конкурсанту предоставляется 8 безалкогольных спиртов Drinksome, можно ознакомиться с информацией на этикетках, цветом, ароматом и вкусом.

1. Подготовка и настройка кофейного оборудования – 20 мин

Конкурсанту необходимо настроить помол (корректная продолжительность экстракции оговаривается в день Д-1) и провести тестирование кофейного оборудования.

1. Контрольный эспрессо – 10 мин

Конкурсанту необходимо приготовить и подать на барную стойку 4х идентичных порций эспрессо для экспертной оценки.

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

Конкурсант в день Д-1 предоставляет главному эксперту карточку с изображением латте арта, во время выполнения задания необходимо оформить 4 порции капучино с одинаковыми рисунками, соответствующими предоставленному изображению.

1. Подготовка к встрече гостей – 15 мин

Конкурсанту необходимо подготовить рабочую и гостевую зоны для встречи и обслуживания гостей.

1. Встреча и обслуживание гостей по кофейной карте – 30 мин

Конкурсанту необходимо продать 4 гостям 4 разных кофейных напитка (эспрессо, американо, капучино, латте, флет вайт, раф), приготовить и обслужить за столиком.

1. Встреча и обслуживание гостей по барной карте (Приложение 4) – 30 мин

Конкурсанту необходимо продать 3 гостям 3 разных напитка по барной карте, приготовить и обслужить за стойкой.

1. Встреча и обслуживание гостей по меню на вынос (Приложение 4) – 30 мин

Конкурсанту необходимо продать 3 гостям 3 разных напитка из меню на вынос, приготовить и укомплектовать с собой.

1. Авторский коктейль (Приложение 4) – 30 мин

Конкурсанту необходимо приготовить 2 порции авторского напитка на тему «Профессия будущего», для оформления подачи допустимы декоративные элементы, привезенные с собой.

1. Идентификация безалкогольных спиртов Drinksome – 15 мин

Конкурсанту необходимо определить содержимое бокала по ароматическим, цветовым и вкусовым свойствам. Список из 8 напитков оглашается главным экспертом в день Д-1.

**Модуль Г. Банкет-коктейль (вариатив)**

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

**Задания:**

1. Специальное задание «Легкие закуски» (Приложение 5) – 30 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 конкурсантом).

1. Уборка рабочего места – 15 мин.
2. Специальное задание «Паста с морепродуктами» – 30 мин

Конкурсанту необходимо приготовить, оформить и подать экспертам 2 порции пасты используя предложенные продукты (Приложение 4).

1. Уборка рабочего места – 10 мин.

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

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

Требования к униформе

Конкурсанты

Работа за стойкой:

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

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

Работа в зале

Банкетное обслуживание:

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

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

Открытая кухня:

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

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

Бизнес-ланч:

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

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

Общие требования

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

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

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

Другой видимый пирсинг не допускается.

Из парфюма – только дезодорант, без резкого запаха.

Эксперты

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

2.1. Личный инструмент конкурсанта

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

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

Барный инвентарь:

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

Кофейный инвентарь:

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

2.2.Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке

* Керамические ножи
* Ножи для карвинга

3. Приложения

Приложение 1. Инструкция по заполнению матрицы конкурсного задания

Приложение 2. Матрица конкурсного задания

Приложение 3. Инструкция по охране труда

Приложение 4. Пояснения к конкурсному заданию

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