**Приложение 4**

**Обслуживание гостей в Модуле «Банкетное обслуживание»**

В конце обслуживания гостям должен быть подан счет на оплату.

|  |  |
| --- | --- |
| Меню | |
| Блюда | Напитки |
| 1 курс Салат капрезе\*  2 курс Ростбиф с овощами гриль\*\*  3 курс Медовик \*\*\* | Вино белое б/а  Вино красное б/а |
| Дополнительно в процессе обслуживания:  Вода газ/ без газ  Хлеб | |

\*Подача с кухни готовых блюд

\*\*Конкурсант получает с кухни блюдо с основным продуктом (на 3 гостей), блюдо с гарниром (на 3 гостей), соусник с соусом (1 на 3 гостей). За подсобным столом порционирует основной продукт и гарнир, подает гостям, затем производит сервис соуса в обнос.

\*\*\*Конкурсант получает с кухни 3 порции десерта и свежие и/или сублимированные ягоды. На подсобном столе оформляет десерт и подает гостям.

**Специальное задание «Тар тар из телятины»**

Ингредиенты на 2 порции

* Мелко порубленная говядина - 2 порции
* Лук-шалот
* Огурец маринованный
* Каперсы
* Филе анчоуса
* Яичный желток
* Горчица дижонская
* Масло оливковое
* Кетчуп
* Сок лимона
* Паприка
* Соль, перец
* Табаско
* Багет и свежая зелень – для оформления подачи

Дополнительная информация:

1. Необходимо приготовить и оформить 2 порции
2. Конкурсант должен использовать все ингредиенты (наименования), полученные с кухни
3. Основной продукт (говядина) используется полностью, количество остальных продуктов на усмотрение конкурсанта
4. Технологию приготовления и подачу блюда конкурсант подбирает на своё усмотрение

**Обслуживание гостей в Модуле «Бизнес-ланч»**

Конкурсант обслуживает гостей по меню с учетом возможного ограничения количества блюд на кухне.

Комплексный обед:

Закуска + Суп + Горячее блюдо + Напиток

Вода и хлеб подаются на все столики, каждому гостю

ВАЖНО:

1. В день проведения модуля необходимо уточнить на кухне о наличии стоп листа на бизнес-ланч
2. После принятия заказа у гостей сформировать чек на кухню для отпуска блюд в зал
3. Обязательно принести счёт гостям в конце обслуживания

Примерное меню:

|  |  |
| --- | --- |
| Закуска | |
| * Салат «Оливье» * Салат «Винегрет» * Салат «Греческий» | |
| Суп | |
| * Суп с фрикадельками * Лапша куриная * Солянка сборная | |
| Горячее блюдо | Гарниры |
| * Свинина по-французски * Куриное фрикасе * Бефстроганов * Паста Болоньезе | * Рис отварной * Спагетти * Гречневая каша |
| Соусы | |
| * Тар-тар * Барбекю * Кетчуп | |
| Напитки | |
| * Сок в асс. | |

\*Меню может быть изменено

**Работа за стойкой**

Барная карта (алкогольные коктейли)

* Пряная ягода
* Цитрусовый аперитив
* Двойной Кловер Клаб
* Тропический айс ти
* Эстрагон эспрессо тоник
* Цветочный эспрессо тоник

Напитки на вынос

* Лучи личи
* Айс ти киви-базилик
* Ягодный чай с ромашкой
* Холодный чай с десертом
* Холодный чай с фейхоа
* Айс кофе Черные ягоды в молоке

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Пряная ягода** | | |
| Ингредиенты: |  | |
| * Drinksome Сибирский аперитив * Кордиал C.O.D.E. «Гранатовое вино / Грецкий орех / Яффа» * Сироп P&D Черная смородина * Тоник * Содовая | | 40 мл  30 мл  7 мл  45 мл  45 мл |
| Украшение:   * Лист лайма | | |
| Приготовление:  Добавить в бокал со льдом все ингредиенты. Перемешать и украсить. | | |
| Подача:  Бокал для вина | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Цитрусовый аперитив** | |
| Ингредиенты: |  |
| * Drinksome Апельсиновый аперитив * Drinksome биттер «Цитрусовый» * Кордиал C.O.D.E. «Тимьян/Лимонный Мирт/Груша» * Содовая | 40 мл  10 капель  40 мл  долив |
| Украшение:   * Апельсин | |
| Приготовление:  Добавить в бокал со льдом все ингредиенты. Перемешать и украсить. | |
| Подача:  Бокал для вина | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Двойной Кловер Клаб** | | |
| Ингредиенты: |  | |
| * Drinksome Лондонский джин * Drinksome Японский джин * Сироп P&D Малина * Сок лимона (P&D концентрат) * Пенообразователь | 20 мл  20 мл  10 мл  30 мл  5 капель | |
| Украшение:   * Малина | | |
| Приготовление:  Все ингредиенты тщательно взбить в шейкере. Перелить в бокал и украсить. | | |
| Подача:  Бокал для вина | | |
| **Тропический айс ти** | | |
| Ингредиенты: |  | |
| * Drinksome Лондонский джин * Сок лайма (P&D концентрат) * Пюре P&D Фейхоа * Drinksome «Кактус» зеленый чай с наноэмульсией CBD | | 30 мл  40 мл  15 мл  80 мл |
| Украшение:   * Лайм | | |
| Приготовление:  Все ингредиенты кроме чая смешать в шейкере. Перелить в бокал со льдом. Добавить чай. Украсить долькой лайма. | | |
| Подача:  Олд фешн | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Эстрагон эспрессо тоник** | |
| Ингредиенты: |  |
| * Drinksome Амаро * Сироп P&D Тархун * Сок лайма (P&D концентрат) * Эспрессо * Тоник | 30 мл  10 мл  5 мл  60 мл  150 мл |
| Украшение:   * Нет | |
| Приготовление:  Наполнить бокал кусковым льдом. Налит все ингредиенты в бокал, кроме эспрессо, хорошо перемешать. Сверху добавить эспрессо | |
| Подача:  Хайбол | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Цветочный эспрессо тоник** | |
| Ингредиенты: |  |
| * Drinksome Красный вермут * Сироп P&D Дамасская роза * Сок лайма (P&D концентрат) * Эспрессо * Розовый тоник | 30 мл  10 мл  5 мл  60 мл  150 мл |
| Украшение:   * Нет | |
| Приготовление:  Наполнить бокал кусковым льдом. Налит все ингредиенты в бокал, кроме эспрессо, хорошо перемешать. Сверху добавить эспрессо | |
| Подача:  Хайбол | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Лучи личи** | |
| Ингредиенты: |  |
| * Сироп P&D Белый персик * Сироп P&D Личи * Сок лайма (P&D концентрат) * Зеленый чай | 10 мл  20 мл  20 мл  долив |
| Украшение/доп. ингредиенты:   * Соцветие мяты и/или ломтик персика | |
| Приготовление:  Поместить все ингредиенты в стакан со льдом, тщательно перемешать, поместить в стакан соцветие мяты и/или ломтик персика. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Айс ти киви-базилик** | |
| Ингредиенты: |  |
| * Сироп P&D Киви * Сироп P&D Базилик * Сок лимона (P&D концентрат) * Черный чай * Лимонад спрайт | 20 мл  20 мл  20 мл  Долив  100 мл |
| Украшение/доп. ингредиенты:   * Ломтики киви и листья зеленого базилика | |
| Приготовление:  Налить сиропы и сок лайма в стакан. Наполнить стакан кусковым льдом, налить вторым слоем в стакан лимонад. Поместить в стакан (вдоль стенок) ломтики киви и листья базилика. Перелить чай в стакан третьим слоем. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Ягодный чай с ромашкой** | |
| Ингредиенты: |  |
| * Сироп P&D Ежевика * Сироп P&D Земляника * Сок лимона (P&D концентрат) * Ромашковый чай | 20 мл  20 мл  20 мл  Долив |
| Украшение/доп. ингредиенты:   * Слайсы лимона и ягоды (ежевика, земляника при наличии) | |
| Приготовление:  Налить сиропы и сок лайма в стакан. Наполнить стакан кусковым льдом. Поместить в стакан (вдоль стенок) ломтики лимона и ягоды. Перелить чай в стакан. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Холодный чай с десертом** | |
| Ингредиенты: |  |
| * Сироп P&D Лимонный тарт * Сироп P&D Маракуйя * Сок лайма (P&D концентрат) * Черный чай | 10 мл  20 мл  20 мл  Долив |
| Украшение/доп. ингредиенты:   * Слайсы грейпфрута и тимьян | |
| Приготовление:  В стакан со льдом, влить сиропы, добавить чай, хорошо перемешать, украсить. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Холодный чай с фейхоа** | |
| Ингредиенты: |  |
| * Сироп P&D Фейхоа * Сироп P&D Бразильский лайм * Сок лайма (P&D концентрат) * Зеленый чай * Слайс лайма | 10 мл  20 мл  20 мл  Долив  2 шт |
| Украшение/доп. ингредиенты:   * Мята и слайсы фейхоа (при наличии) | |
| Приготовление:  В стакан со льдом положить слайсы лайма, влить сиропы, добавить чай, хорошо перемешать, украсить. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Айс кофе Черные ягоды в молоке** | |
| Ингредиенты: |  |
| * Сироп P&D Черная смородина * Сироп P&D Ежевика * Эспрессо * Молоко | 10 мл  10 мл  30 мл  Долив |
| Украшение/доп. ингредиенты:   * Ежевика | |
| Приготовление:  Предварительно сварить порцию эспрессо; в стакан добавить кусковой лёд; последовательно все ингредиенты выложить слоями (сиропы, молоко и эспрессо); украсить. | |

**Авторский напиток**

Техническое задание:

* Конкурсант готовит 2 порции авторского напитка на тему «Профессия будущего»
* В состав напитка могут входить любые из продуктов в зоне работы конкурсанта (используемые в модуле Работа за стойкой)
* Бокалы могут быть привезены с собой или подбираются из представленных на площадке
* Для оформления подачи конкурсанту необходимо привезти с собой элементы декора, которые можно использовать: в качестве украшения для коктейлей (цветы, трубочки и т.д.), в качестве декора бокалов (ленты, наклейки и т.д.), для подачи напитков (костеры, салфетки и т.д.)

**Специальное задание «Легкие закуски»**

Конкурсант самостоятельно готовит легкие закуски, по заранее подготовленной рецептуре и оформляет 2 блюда (подноса).

Необходимо подать заявку на продукты организаторам чемпионата, не позднее, чем за неделю до начала чемпионата.

*Пример заявки*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п.п | Наименование | Форма нарезки/отпуска | Примерное кол-во | Дополнительные комментарии |
| 1. | Хлеб тостовый | Прямоугольники 2х2 см | 4 шт |  |
| 2. | Оливки б/к | Колечки | 8 шт |  |
| 3. | Помидоры черри | Целиком | 4 шт |  |
| n. | …. | …. | …. |  |

Требования к выполнению задания:

* Приготовить 4 вида закусок по 4 штуки.
* Оформить два идентичных блюда (подноса) - один поднос на оценку экспертам, второй для обслуживания гостей
* Использовать не мнее трёх ингредиентов в каждом виде закусок
* Размер и формат закуски должен быть приготовлен для комфортного употребления без использования дополнительной посуды и приборов
* Соблюдение гигиены при работе с продуктами (допустима работа в одноразовых перчатках и фарлигером)

Список продуктов\*

1. Майонез

2. Кетчуп

3. Горчица

4. Соус «Кисло-сладкий»

5. Соус «Чесночный»

6. Соус «Сырный»

7. Масло сливочное

8. Виноград в асс

9. Клубника

10. Банан

11. Киви

12. Апельсин

13. Ананас

14. Яблоки

15. Огурец

16. Помидоры «Черри» в асс

17. Оливки б\к

18. Маслины б\к

19. Болгарский перец в асс

20. Маринованные огурцы

21. Яйца перепелиные

22. Креветки коктейльные

23. Бекон сырокопчёный

24. Ветчина

25. Колбаса варёная

26. Лосось с\с

27. Красная икра

28. Хлеб тостовый

29. Укроп

30. Петрушка

31. Мята

32. Розмарин

33. Тимьян

34. Микро зелень

35. Зелёный лук

36. Моцарелла мини

\*Список продуктов может быть изменен в зависимости от специфики региона, сезонности продуктов или запроса работодателя