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

ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

«Мастерство приготовления кофе и чая»

2025 г.

**Наименование компетенции** «Мастерство приготовления кофе и чая»

**Формат участия в соревновании**: индивидуальный

**Описание компетенции**.

Компетенция Мастерство приготовления кофе и чая включает в себе работу специалиста с кофейными зернами и чайными листьями и отображает в себе такие профессии как:

* Бариста — это профессионал в индустрии кофе, а с недавних пор и чая. Знания бариста базируются на истории кофе, всем сортовом многообразии, степенях обжарки зерен, мест произрастания кофейных деревьев, а умение вырисовывать четкие сюжеты (Латте-Арт) не оставит равнодушным ни одного гостя. Особая роль в профессии бариста отводится коммуникативным навыкам при общении с гостями и сотрудниками.
* Чайный мастер – профессионал в индустрии чая. Чайные мастера способны по вкусу, запаху и внешнему виду безошибочно определить не только сорт чая и место, где он был выращен, но и сезон сбора, а также способ его хранения и переработки. Кроме того, чайные мастера отлично разбираются в тизанах.
* Обжарщик кофе — это специалист по обжарке зерен кофе. В ходе своей профессиональной деятельности он оценивает физическое состояние продукта и способен обжаривать все сортовое многообразие кофе с учетом всех особенностей его вкусового профиля.
* Кап-тестеры имеют талант профессиональных дегустаторов (своего рода кофейные и чайные сомелье), они обязаны обладать способностью чувствовать мельчайшие оттенки вкуса и невероятным умением улавливать ароматы.

Одним из важных критериев работы в индустрии кофе является знание и умение работы на профессиональном оборудовании. Помимо знания технологии приготовления кофейных и чайных напитков, необходимо обладать знаниями санитарно-гигиенических норм в местах общественного питания, а также навыками виртуозного оформления самих кофейных напитков авторским рисунком на пенке, что является бесспорным признаком мастерства.

**Нормативные правовые акты**

Поскольку Описание компетенции содержит лишь информацию, относящуюся к соответствующей компетенции, его необходимо использовать на основании следующих документов:

* ФГОС СПО.

- 100114.01 Официант, бармен (Приказ Минобрнауки России   
от 02.08.2013 г. № 731 - (ред. от 03.07.2024 г.);

- 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Минобрнауки России   
от 09.12.2016 г. № 1569 - (ред. от 03.07.2024 г.);

- 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565 - (ред. от 03.07.2024 г.);

- 43.02.11 Гостиничный сервис (Приказ Минобрнауки России   
от 07.05.2014 г. № 475 - ред. от 21.10.2019 г.);

- 43.02.14 Гостиничное дело (Приказ Минобрнауки России   
от 09.12.2016 г. № 1552 - ред. от 17.12.2020 г.);

- 100701.01 Продавец, контролер-кассир (Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 г. № 723);

- 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (Приказ Минобрнауки России от 28.07.2014 г. № 835);

* Профессиональный стандарт;

- 33.013 «Официант, бармен» (Приказ Минтруда России от 09.03.2022 г.  
№ 115н)

* ЕТКС

- «Бармен» Выпуск № 51 ЕТКС «Торговля и общественное питание» Выпуск утвержден Постановлением Минтруда России от 05.03. 2004 г. № 30;

- «Официант» Выпуск № 51 ЕТКС «Торговля и общественное питание» Выпуск утвержден Постановлением Минтруда России от 05.03. 2004 г. № 30;

- «Повар» Выпуск № 51 ЕТКС «Торговля и общественное питание» Выпуск утвержден Постановлением Минтруда России от 05.03.2004 г. № 30;

- «Приготовитель напитков» Выпуск № 51 ЕТКС «Торговля   
и общественное питание» Выпуск утвержден Постановлением Минтруда России от 05.03.2004 № 30;

- «Купажист по чаю» Выпуск № 51 ЕТКС «Производство чая» Выпуск утвержден Постановлением Минтруда России от 05.03.2004 г. № 30;

- «Обжарщик пищевых продуктов» Выпуск № 48 ЕТКС «Общие профессии производств пищевой продукции» от 05.03.2004 г. № 32.

* ГОСТы

- ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины   
и определения»;

- ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие   
требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»;

- ГОСТ Р52113 «Услуги населению. Номенклатура показателей качества услуг»;

- ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;

- ГОСТ ISO 11037-2013 «Органолептический анализ. Руководство   
по оценке цвета пищевых продуктов»;

- ГОСТ 28188-2014 «Напитки безалкогольные. Общие технические условия»;

- ГОСТ Р 52089-2003 «Кофе. Термины и определения»;

- ГОСТ ISO 3509-2019 «Кофе и кофейные продукты. Словарь»;

- ГОСТ ISO 6668-2015 «Кофе зеленый. Приготовление проб для органолептического анализа»;

- ГОСТ ISO 8455-2015 «Кофе зеленый в мешках. Руководство   
по хранению и транспортированию»;

- ГОСТ Р 51450-2010 «Кофе зеленый (сырой). Виды дефектов»;

- ГОСТ ISO 4149-2016 «Кофе зеленый. Контроль по запаху, визуальный контроль, определение примесей и дефектов»;

- ГОСТ 32775-2014 «Кофе жареный. Общие технические условия»;

- ГОСТ 34115-2017 «Кофе жареный. Органолептический анализ»;

- ГОСТ 34116-2017 «Кофе жареный. Приготовление напитка для органолептического анализа»;

- ГОСТ 32572-2013 «Чай. Органолептический анализ»

- ГОСТ 34550-2019 «Кофе холодный. Технические условия»;

- ГОСТ 32593-2013 «Чай и чайная продукция. Термины и определения»;

- ГОСТ ISO 3103-2013 «Чай. Приготовление настоя для органолептического анализа»;

- ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия»;

- ГОСТ 32574-2013 «Чай зеленый. Технические условия»;

- ГОСТ 33481-2015 «Чай частично ферментированный. Технические условия»;

- ГОСТ 34548-2019 «Чай холодный. Технические условия»;

* СанПин

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования   
к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества»;

* СП (СНИП)

- СНиП 31-06-2009 «Общественные здания и сооружения»;

- СНиП 31-05-2003 «Общественные здания административного назначения»;

|  |  |
| --- | --- |
| **№ п/п** | **Виды деятельности/трудовые функции** |
| 1 | Анализ зеленых кофейных зерен и чайных листьев |
| 2 | Обжарка кофейных зерен согласно профилю обжарки |
| 3 | Анализ обжаренных кофейных зерен и молотого кофе |
| 4 | Организация и проведение каппинга из обжаренных кофейных зерен |
| 5 | Идентификация различных сортов кофе, видов, методов обработки кофе, степеней обжарки, степеней помола кофе и т.п. |
| 6 | Ведение финансового и складского учета при помощи POS-системы |
| 7 | Анализ деятельности и политики предприятия и ценообразования |
| 8 | Работа с гостями с использованием POS-системы |
| 9 | Настройка помола в зависимости от используемого сырья, внешних физических условий |
| 10 | Приготовление и презентация напитков при помощи эспрессо-машины |
| 11 | Приготовление напитков с добавлением молока и нанесения рисунка на поверхности кофе и чая различными техниками |
| 12 | Приготовление кофе альтернативными методами заваривания (immersion и pour over) |
| 13 | Приготовление кофе при помощи джезвы/ибрика |
| 14 | Приготовление чая различными методам заваривания |
| 15 | Проведение различных видов чайных церемоний |
| 16 | Идентификация сорта и вида чая (по сухим листьям и чайному настою) и компонентов «многокомпонентного чая» |
| 17 | Организация и проведение образовательного процесса со стажером |
| 18 | Разработка меню согласно концепции предприятия |
| 19 | Организация рабочего пространства перед выполнением технологических операций |
| 20 | Планирование работы и распределение рабочего времени при обжарке кофейных зерен, приготовлении напитков и проведении чайных церемоний |
| 21 | Соблюдение санитарных норм и правил при работе с пищевыми продуктами |
| 22 | Соблюдение техники безопасности и охраны труда при работе с профессиональным оборудованием и инвентарем |
| 23 | Разработка и соблюдение рецептур при приготовлении классических и авторских напитков |
| 24 | Презентация напитков и используемого сырья для их приготовления |
| 25 | Техническое обслуживание кофейного и чайного оборудования |
| 26 | Актуализация рецептур под используемое сырье при приготовлении напитков и потребностей гостей |
| 27 | Ведение консультативного характера общения с гостем с учетом правил этикета |
| 28 | Формирование спроса на слуги общественного питания и стимулирование их сбыта |
| 29 | Разработка концепции предприятия и поддержание ее имиджа в процессе работы |