****

**SMP-План проведения V Открытого регионального Чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) - 2018 в Кемеровской области по компетенции «Ресторанный сервис»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **С-3** | **Пятница, 14 декабря, с 09:00 до 17:00** | |
| 09:00-17:00 | Размещение оборудования, мебели, оргтехники. Проверка оборудования |
| **С-2** | **Суббота, 15 декабря, с 08:00 до 19:00** | |
| 08:00-10:00 | Заезд и размещение сертифицированного эксперта, иногородних конкурсантов и экспертов-компатриотов |
| 10:00-14:00 | Обучение экспертов проведению региональных чемпионатов по стандартам WSR. Проверка готовности документации (протоколы, ведомости, списки), обсуждение с экспертами. Внесение изменений в конкурсное задание. Блокировка критериев CIS. |
| 08:00-16:00 | Завершение застройки и монтажа мебели, оргтехники, стендов и оборудования. |
| 14:00-15:00 | Обед |
| 15:00-16:00 | Распределение полномочий (ролей) между экспертами |
| 16:00-17:00 | Приёмка конкурсной площадки |
| **С-1** | **Воскресенье, 16 декабря, с 09:00-18:00** | |
| 09:00-10:30 | Прибытие всех экспертов и участников на конкурсную площадку.  Сбор и регистрация экспертов и участников.  Завтрак. |
| 10:30-11:30 | Церемония открытия V Регионального Чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) - 2018 в Кемеровской области по компетенциям «Ресторанный сервис», «Визуальный мерчандайзинг». |
| 11:30-12:00 | Жеребьёвка конкурсантов. Знакомство с программой проведения и регламентом чемпионата. Вводный инструктаж по технике безопасности с экспертами и участниками (протокол). |
| 12:00-12:55 | Обед |
| 13:00-14:00 | Психологический тренинг для конкурсантов чемпионата. |
| Заседание экспертов по компетенции «Ресторанный сервис». Подготовка конкурсной документации для участников. Подготовка рабочих мест, подбор материалов. |
| 14:00-17:00 | Проверка тулбоксов. Ознакомление участников с конкурсной площадкой, актуальным конкурсным заданием, критериями оценки, кодексом этики, а также оборудованием и рабочими местами на конкурсной площадке, тестирование оборудования, получение и изучение инструкций по использованию инструментом, расходными материалами.  Ответы на вопросы участников. |
| 17:00-18:00 | Ужин. |
| **С1** | **Понедельник, 17 декабря, с 06:00-16:00, Модуль «Ресторан»** | |
| 08:00-08:30 | Завтрак |
| 08:30-08:45 | Прибытие экспертов на конкурсную площадку |
| 08:45-09:00 | Прибытие участников на конкурсную площадку |
| 09:00-10:00 | Церемония открытия V Регионального Чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) - 2018 в Кемеровской области по компетенциям «Ресторанный сервис», «Визуальный мерчандайзинг». |
| 10:00-10:15 | Приветствие. Проведение инструктажа по ТБ и ОТ. |
| 10:15-10:30 | Общение участник /эксперт-компатриот |
| 10:30-10:45 | Знакомство с вином (4 красного; 4 белого)  Белые: [Шардоне](https://ru.wikipedia.org/wiki/Ð¨Ð°ÑÐ´Ð¾Ð½Ðµ) (Chardonnay), [Грюнер Фельтлинер](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%93%D1%80%D1%8E%D0%BD%D0%B5%D1%80_%D0%A4%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D1%82%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D1%80&action=edit&redlink=1) (Grüner Veltliner), [Рислинг](https://ru.wikipedia.org/wiki/Ð Ð¸ÑÐ) (Riesling), [Совиньон блан](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D1%8C%D0%BE%D0%BD_%D0%B1%D0%BB%D0%B0%D0%BD) (Sauvignon Blanc).  Красные: [Каберне Совиньон](https://ru.wikipedia.org/wiki/ÐÐ°Ð±ÐµÑÐ½Ðµ_Ð¡Ð¾Ð²Ð¸Ð½ÑÐ¾Ð½) (Cabernet Sauvignon), [Пино Нуар](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B8%D0%BD%D0%BE_%D0%9D%D1%83%D0%B0%D1%80) (Pinot Noir, Pinot Nero), [Пинотаж](https://ru.wikipedia.org/wiki/ÐÐ¸Ð½Ð¾ÑÐ°Ð¶) (Pinotage), [Сира/Шираз](https://ru.wikipedia.org/wiki/Ð¡Ð¸ÑÐ°_(Ð²Ð¸Ð½Ð¾Ð³ÑÐ°Ð´)) (Syrah, Shiraz). |
| 10:45-11:45 | MEP "Ресторан" - 4 гостя (1 прямоугольный стол)  - Закуска (Коктейль из креветок)  - Суп (Куринный бульон с яйцом)  - Основное блюдо(Филетирование«Паровая рыба»), гарнир (картофель, лимон) и соус сливочный  - Десерт (Сырная тарелка 3 вида: сыр с белой плесенью; сыр с голубой плесенью; твердыйсыр; гарнир: мед, орех Пекан, орех Кешью. |
| 11:45-12:00 | Экспертная оценка |
| 12:00-12:10 | Финальная подготовка |
| 12:10-12:30 | Встреча гостей |
| 12:30-14:00 | Обслуживание:   * Закуска подача с кухни; * Суп - guéri-don; * Основное блюдо - guéri-don; гарнир и соус – Silver Service;   Десерт (Сырная тарелка)  Напитки:  Вода газ (в стекле), вода б/газ (в стекле), белое вино, красное вино - декантация  Кофе + молоко - Silver Service |
| 14:00-14:10 | Уборка рабочего места |
| 14:10-14:25 | Идентификация вина (3 красного; 3 белого) |
| 14:25-14:40 | Общение участник /эксперт-компатриот |
| 14:40-15:40 | Обед |
| 15:40-18:00 | Окончание конкурсного дня, занесение данных в CIS. |
| **С2** | **Вторник, 18 декабря, с 06:00 до 22:30, Модуль «Бар»** | |
| 07:00-07:25 | Завтрак |
| 07:30-07:40 | Прибытие экспертов на конкурсную площадку |
| 07:45-08:00 | Прибытие участников 1 смены на конкурсную площадку |
| 08:00-08:15 | Приветствие. Проведение инструктажа по ТБ и ОТ. |
| 08:15-08:30 | Общение участник /эксперт-компатриот |
| 08:30-08:20 | Miseenplace для всех заданий (бар), MEP for finger food |
| 08:50-09:00 | Экспертная оценка |
| 09:00-09:05 | Жеребьевка |
| 09:05-09:15 | Miseenplace – классические коктейли (Фрукты, лед, все для украшений) |
| 09:15-09:35 | Приготовление классических коктейлей – 2 коктейля х 2 порции, включая украшения (список коктейлей прилагается) + подбор ингредиентов |
| 09:35-09:50 | Экспертная оценка |
| 09:50-10:00 | Miseenplace – подготовка к работе с гостями |
| 10:00-10:15 | Встреча гостей |
| 10:15-10:35 | Приготовление классических коктейлей – 2 коктейля х 1 порции, включая украшения (по заказу гостей из списка) |
| 10:35-10:55 | Сервис finger food |
| 10:55-11:10 | Уборка рабочего места |
| 11:10-11:25 | Экспертная оценка |
| 11:25-11:45 | Skill Test – Irish Coffee – 2 порции |
| 11:45-11:55 | Экспертная оценка |
| 11:55-12:55 | Обед |
| 13:00-13:15 | Приветствие участников 2 смены. Проведение инструктажа по ТБ и ОТ. |
| 13:15-13:30 | Общение участник /эксперт-компатриот |
| 13:30-13:50 | Miseenplace для всех заданий (бар), MEP for finger food |
| 13:50-14:00 | Экспертная оценка |
| 14:00-14:05 | Жеребьевка |
| 14:05-14:15 | Miseenplace – классические коктейли (Фрукты, лед, все для украшений) |
| 14:15-14:35 | Приготовление классических коктейлей – 2 коктейля х 2 порции, включая украшения (список коктейлей прилагается) + подбор ингредиентов |
| 14:35-14:50 | Экспертная оценка |
| 14:50-15:00 | Miseenplace – подготовка к работе с гостями |
| 15:00-15:15 | Встреча гостей |
| 15:15-15:35 | Приготовление классических коктейлей – 2 коктейля х 1 порции, включая украшения (по заказу гостей из списка) |
| 15:35-15:55 | Сервис finger food |
| 15:55-16:10 | Уборка рабочего места |
| 16:10-16:25 | Экспертная оценка |
| 16:25-16:45 | Skill Test – Irish Coffee – 2 порции |
| 16:45-17:00 | Экспертная оценка |
| 17:00-17:15 | Приветствие участников 3 смены. Проведение инструктажа по ТБ и ОТ. |
| 17:15-17:30 | Общение участник /эксперт-компатриот |
| 17:30-17:50 | Miseenplace для всех заданий (бар), MEP for finger food |
| 17:50-18:00 | Экспертная оценка |
| 18:00-18:05 | Жеребьевка |
| 18:05-18:15 | Miseenplace – классические коктейли (Фрукты, лед, все для украшений) |
| 18:15-18:35 | Приготовление классических коктейлей – 2 коктейля х 2 порции, включая украшения (список коктейлей прилагается) + подбор ингредиентов |
| 18:35-18:50 | Экспертная оценка |
| 18:50-19:00 | Miseenplace – подготовка к работе с гостями |
| 19:00-19:15 | Встреча гостей |
| 19:15-19:35 | Приготовление классических коктейлей – 2 коктейля х 1 порции, включая украшения (по заказу гостей из списка) |
| 19:35-19:55 | Сервис finger food |
| 19:55-20:10 | Уборка рабочего места |
| 20:10-20:25 | Экспертная оценка |
| 20:25-20:45 | Skill Test – Irish Coffee – 2 порции |
| 20:45-20:55 | Экспертная оценка |
| 20:55-21:10 | Общение участник /эксперт-компатриот |
| 21:10-21:30 | Ужин |
| 21:30-22:30 | Окончание конкурсного дня, занесение данных в CIS. |
| **С3** | **Среда, 19 декабря, с 06:00 до 17:30, Модуль «Бариста»** | |
| 07:00-07:25 | Завтрак |
| 07:30-07:40 | Прибытие экспертов на конкурсную площадку |
| 07:45-08:00 | Прибытие участников 1 смены на конкурсную площадку |
| 08:00-08:15 | Приветствие участников 1 смены. Проведение инструктажа по ТБ и ОТ. |
| 08:15-08:30 | Общение участник /эксперт-компатриот |
| 08:30-08:45 | Mise en place |
| 08:45-09:00 | Mise en place skill test – закуска |
| 09:00-09:15 | Skilltest – закуска «Коктейль из креветок» - 2 порции |
| 09:15-09:25 | Экспертная оценка |
| 09:25-09:35 | Уборка рабочего места |
| 09:35-10:05 | Приготовление фантазийного кофе (Mysterybox: Кофе зерновой; Молоко 3,2-3,55 жира; Сливки 35%; Кокосовое молоко; Сгущённое молоко; Какао-напиток; Кокосовая стружка; Шоколад (молочный); Шоколад (горький); Тростниковый сахар; Корица кара/цельная; Корица молотая; Мускатный орех; Гвоздика; Кардамон (цельный); Кардамон (молотый); Бадьян (цельный); Черный перец).  Уборка рабочего места |
| 10:05-10:15 | Экспертная оценка |
| 10:15-10:25 | Miseenplace – подготовка к работе с гостями |
| 10:25-10:35 | Встреча гостей |
| 10:35-11:05 | Приготовление 2 порций кофе – 1 порции должны быть с использованием молока и 1 порции без молока  Эспрессо/Американо/Капучино/Латте/Латтемаккиато  + подача кондимента (печенье/выпечка/шоколад)  Уборка рабочего места |
| 11:05-11:20 | Экспертная оценка |
| 11:20-12:15 | Обед |
| 12:20-12:25 | Приветствие участников 2 смены. Проведение инструктажа по ТБ и ОТ. |
| 12:35-12:50 | Общение участник /эксперт-компатриот |
| 12:50-13:05 | Mise en place |
| 13:05-13:20 | Mise en place skill test – закуска |
| 13:20-13:35 | Skilltest – закуска «Коктейль из креветок» - 2 порции |
| 13:35-13:45 | Экспертная оценка |
| 13:45-13:55 | Уборка рабочего места |
| 13:55-14:25 | Приготовление фантазийного кофе (Mysterybox: Кофе зерновой; Молоко 3,2-3,55 жира; Сливки 35%; Кокосовое молоко; Сгущённое молоко; Какао-напиток; Кокосовая стружка; Шоколад (молочный); Шоколад (горький); Тростниковый сахар; Корица кара/цельная; Корица молотая; Мускатный орех; Гвоздика; Кардамон (цельный); Кардамон (молотый); Бадьян (цельный); Черный перец).  Уборка рабочего места |
| 14:25-14:35 | Экспертная оценка |
| 14:35-14:45 | Miseenplace – подготовка к работе с гостями |
| 14:45-14:55 | Встреча гостей |
| 14:55-15:25 | Приготовление 2 порций кофе – 1 порции должны быть с использованием молока и 1 порции без молока  Эспрессо/Американо/Капучино/Латте/Латте маккиато  + подача кондимента (печенье/выпечка/шоколад)  Уборка рабочего места |
| 15:25-15:40 | Экспертная оценка |
| 15:40-15:55 | Общение участник /эксперт-компатриот |
| 15:55-17:30 | Окончание конкурсного дня, занесение итоговых данных в CIS. |
| 17:30-18:00 | Поздравление участников чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) в Кемеровской области по компетенциям  «Визуальный мерчендайзинг», «Ресторанный сервис» с окончанием конкурсных дней. |
| 18:00-19:00 | Ужин |
| Отъезд участников и экспертов чемпионата |
| **С+1** | **Четверг, 20 декабря, с 09:00 до 13:00** | |
| 09:00-13:00 | Отъезд участников. Демонтаж оборудования. |