|  |  |
| --- | --- |
| **Утверждаю**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (Ф.И.О. главного эксперта)  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись) |  |

**Конкурсное задание**

Компетенция

Ресторанный сервис

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. Формы участия в конкурсе



1. Задание для конкурса
2. Модули задания и необходимое время
3. Критерии оценки

Количество часов на выполнение задания: 15 ч.

## 1. ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Индивидуальный конкурс.

## 2. ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

Содержанием конкурсного задания является Ресторанный сервис. Участники соревнований получают инструкции по выполнению задания. Конкурсное задание имеет несколько модулей, выполняемых последовательно.

Конкурс включает в себя работу в зале ресторана, приготовление коктейлей за барной стойкой, приготовление кофе на кофе –машине. Окончательные аспекты критериев оценки уточняются членами жюри. Оценка производится как в отношении работы модулей, так и в отношении процесса выполнения конкурсной работы. Если участник конкурса не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других конкурсантов, такой участник может быть отстранен от конкурса.

Время и детали конкурсного задания в зависимости от конкурсных условий могут быть изменены членами жюри.

Конкурсное задание должно выполняться помодульно. Оценка также происходит последовательно.

Время на выполнение КЗ может варьироваться, в зависимости от количества рабочих мест, т.к. участники работают индивидуально и оценка производится индивидуально для каждого участника в модуле «БАР/БАРИСТА».

## 3. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Модули и время сведены в таблице 1

Таблица 1.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование модуля | Рабочее время | Время на задание |
| 1 | Модуль 1: Кафе. | С1 09.00-14.00 | 5 часов |
| 2 | Модуль 2: Бар/Бариста | С2 09.00-14.00 | 5 часов |
| 3 | Модуль 3: Welcome service | С3 09.00-14.00 | 5 часов |

**Модуль 1: Кафе**

Участнику необходимо выполнить предварительную сервировку столов в зале, приготовиться к встрече и обслуживанию гостей и соответственно произвести встречу и обслуживание гостей.

Участнику необходимо:

1. Работа с текстилем

Сложение table box (1 стол из 2 скатертей)

складывание полотняных салфеток (10 разных способов)

2. Skill Test Декантация вина

3. MEP "Кафе" - 4 гостя (2 стола)

- Закуска (выбор из меню)

- Основное блюдо (Выбор из меню)

- Десерт (Выбор из меню)

-Напитки (алкогольные+безалкогольные+горячие - выбор из меню)

3. Встреча и обслуживание гостей в кафе:

• Закуска - подача с кухни;

• Основное блюдо - подача с кухни;

• Десерт - подача с кухни

Напитки:

Вода газ (в стекле)

Вода б/газ (в стекле)

Белое вино

Красное вино

Кофе + молоко

Чай черный и зеленый

4. Skill Test Идентифицировать крепкие алкогольные напитки+ликеры (10 позиций)

**Модуль 2: Бар/Бариста**

Участнику необходимо выполнять работы по приготовлению коктейлей за барной стойкой и участник занимается приготовлением кофейных напитков на кофе-машине:

БАР

1. Mise en place – классические коктейли (Фрукты, лед, все для украшений)
2. Приготовление классических коктейлей - 2 коктейля х 2 порции, включая украшения (список коктейлей прилагается) + приготовление фантазийного коктейля с обязательным компонентом (жеребьевка)
3. Skill Test украшение (декор) для коктейлей (2 разных экземпляра)

БАРИСТА

1. Mise en place - подготовка к работе с кофемашиной и встрече гостей
2. Встреча гостей ( 4 гостя)
3. Приготовление 4 порций кофе - по желанию гостей (Эспрессо/Американо/Лунго/Капучино /Латте маккиато

+ подача кондимента печенье/выпечка/шоколад)

Уборка рабочего места

1. Skill Test Идентификация специй (10 позиций, список прилагается)

**Модуль 3: Welcome**

Участнику необходимо выполнить работы по предварительной подготовке к встрече гостей и обслуживанию фуршета

1. Skill test Оформление фруктовых тарелок (работа без касаний фруктов руками, все фрукты должны быть очищены от кожуры)
2. MEP «Фуршет» подготовка к обслуживанию фуршета для 4 гостей (1 стол прямоугольный или круглый)
3. Встреча гостей и обслуживание фуршета (игристое вино + канапе+ фруктовые тарелки)

*Приложение 1*



*Приложение 3*

**Список крепкой алкогольной продукции и ликёров для идентификации**

1. Текила серебрянная

2. Граппа

3. Ром белый

4. Джин

5. Текила золотая

6. Бренди

7. Ром золотой

8. Скотч виски

9. Бурбон виски

10. Айриш виски

**Ликеры:**

1. Куантро

2. Orange Curacao

3. Калуа

4. Grand Marnier

5. Dom Benedictine

6. Амаретто

7. Малибу

8. Драмбуи

9. Frangelico

10. Tia Mar

*Приложение 4*

**Фруктовая тарелка**

Фрукты: Банан, ананас, киви, апельсин, яблоко, клубника, виноград.

Две порции десерта (2 гостя) подаются на основной тарелке. «Перчатки не допускаются». Необходимо использовать минимум 5 фруктов.

*Приложение 5*

**Список специй для идентификации**

1. Бадьян

2. Кардамон

3. Мускатный орех

4. Гвоздика

5. Корица

6. Перец черный

7. Перец кайенский

8. Паприка

9. Имбирь

10. Ваниль (ванильный сахар)