**Конкурсное задание**

 **по компетенции «Ресторанный сервис»**

**WorldSkills Russia**

**Пятигорск**

**2018**

Требования, предъявляемые к внешнему виду участника:

Информация об учебном заведении, который представляет участник (шеврон, надпись) может быть использована на левом рукаве рубашки в области предплечья.

**Во время работы в баре и на кофе - машине :**

Юноши: опрятный внешний вид, белая сорочка с воротом под бабочку и длинным рукавом, закрывающим запястье и черная бабочка, черный барный фартук, с креплением на шее и на поясе , с передником. Черные классические брюки для юношей с черным ремнем, закрытые черные классические туфли без шнуровки и дополнительных украшений на плоской подошве с округлым мысом; короткая аккуратная стрижка, короткие классические виски, отсутствие растительности на лице. Не допускаются наручные часы, другие наручные украшения, за исключением обручального кольца. Пирсинг не допускается. Ногти ухожены, коротко пострижены. Из парфюма только дезодорант.

 Девушки: опрятный внешний вид, белая сорочка с воротом под бабочку и длинным рукавом, закрывающим запястье, черная классическая юбка ниже колен на 5 см , колготки или чулки телесного цвета для девушек, черный барный фартук, с креплением на шее и на поясе , с передником., черные балетки на плоской подошве, без шнуровки и дополнительных украшений. Волосы аккуратно убраны, зафиксированы однотонной заколкой или резинкой. Ногти ухожены, коротко пострижены, мягкий макияж. Не допускаются наручные часы, другие наручные украшения, за исключением обручального кольца. Серьги без камней в форме колец или гвоздиков. Другой видимый пирсинг не допускается. Из парфюма – только дезодорант.

Во время работы в зале:

Юноши: опрятный внешний вид, строгий черный костюм, белая сорочка с воротом под галстук и длинным рукавом, закрывающим запястье и классический галстук, закрытые черные классические туфли без шнуровки и дополнительных украшений на плоской подошве с округлым мысом; короткая аккуратная стрижка, допускается укладка и прическа волос с помощью геля, отсутствие растительности на лице. Не допускаются наручные часы, другие наручные украшения, за исключением обручального кольца. Пирсинг не допускается. Из парфюма только дезодорант.

 Девушки: строгий черный пиджак, белая сорочка с воротом под короткий женский галстук с длинным рукавом, закрывающим запястье, черная классическая юбка ниже колен на 5 см , колготки или чулки телесного цвета для девушек, черные туфли с каблуком не выше 3 см, без шнуровки и дополнительных украшений. Волосы аккуратно убраны, зафиксированы однотонной заколкой или резинкой, допускается укладка волос с помощью лака или геля. Ногти ухожены, коротко пострижены, мягкий макияж. Не допускаются наручные часы, другие наручные украшения, за исключением обручального кольца. Серьги без камней в форме колец или гвоздиков.Другой видимый пирсинг не допускается. Из парфюма – только дезодорант.

**Ресторан (silver service/Gueridon service)**

|  |
| --- |
|  **09:00 Приветствие** |
| **09:15 Проведение инструктажа по ТБ и ОТ** |
| **09:45 Общение участника и компатриота**  |
| **Время** | **Описание работы** | **Примечания** |
| 10:00 | Накрытие стола-коробки из 2-х скатертей  | **Работа в текстильных перчатках****Декантация входит в процесс обслуживания** |
| 10:15 | Экспертная оценка |
| 10:30 | Сервировка стола к банкету на 6 персон.Салфетки на выбор участника(6-одинаковых) |
| 11:20 | Экспертная оценка |
| 11:35 | Финальная подготовка к обслуживанию |
| 11:45 | Обслуживание банкета:Встреча гостейПодача закуски(Нарезка и порционирование лосося (Gueridon service)) Подача основного блюда (Gueridon service) и подача гарнира (Silver service) Подача десерта (Silver service)  |
| Обслуживание напитками:Вода, белое вино к закуске, красное вино (декантация) к основному блюду, чай и кофе Американо к десерту |
| 13:05 | Экспертная оценка |  |
| 13:20 | Обед |
| 14:00 | Идентификация алкоголя:Dark Rum, White Rum, Cognac, Bourbon Whisky, Scotch Whisky, Irish Whisky, Canadian Whisky, Tequila, Vodka, Brandy |  |
| 14:20 | Экспертная оценка |  |
| 14:35 | Оформление 2-х фруктовых тарелок:Ананас,яблоко,киви,апельсин,банан | **Фрукты должны быть очищены от кожуры и во время работы руками до фруктов дотрагиваться запрещено** |
| 15 :00 | Экспертная оценка |  |
| 15:15 | Окончание конкурсного дня |  |

**БАР**

|  |
| --- |
|  **09:00 Приветствие** |
| **09:15 Инструктаж по ТБ и ОТ** |
| **09:45 Общение участника и компатриота** |
| **Время** | **Описание работы** | **Примечания** |
| 10:00 | Приготовление 2-х коктейлей в 2-х экземплярах: Margarita, Manhattan, Rusty Nail, Cosmopolitan, Bloody Mary, Brandy Alexander, Black Russian, Long Island, Mojito, Dry Martini по рецептуре, взятой с сайта iba-world.com | **На каждого участника отводится 20 мин** |
| 11:40 | Экспертная оценка |  |
| 11:55 | Знакомство с виномShiraz AustraliaMerlot FranceCabernet Sauvignon ChilePinot Noir FranceZinfandel America Chardonnay ChileRiesling GermanySauvignon Blanc New ZealandPinot Grigio ItalyViognier France | **Список вин ориентировочный** |
| 12 :15 | Складывание полотняных салфеток – 10 способов, не повторяясь |  |
| 12:25 | Экспертная оценка |  |
| 12:40 | Обед |  |
| 13:20 | Организация рабочего места Бариста и приготовление кофе на кофе-машине:2хЭспрессо2хЛатте Макиато2хКаппучино Уборка рабочего места | **На каждого участника отводится 20 мин + 5 мин уборка** |
| 15:25 | Экспертная оценка |  |
| 15:40 | Идентификация вина:Shiraz AustraliaMerlot FranceCabernet Sauvignon ChilePinot Noir FranceZinfandel America Chardonnay ChileRiesling GermanySauvignon Blanc New ZealandPinot Grigio ItalyViognier France |  |
| 15:55 | Экспертная оценка |  |
| 16 :10 | Окончание конкурсного дня |  |

**Примерное Меню:**

***Закуска***

***Лосось малосоленый, лимон***

***Основное блюдо***

*Говяжья вырезка с овощами на пару и соусом*

***Десерт***

*Шарлотка*

***Напитки к десерту***

*Чай черный и зеленый,*

*кофе Американо ( на выбор)*

ТУЛБОКС( TOOLBOX)

Приблизительный допустимый размер ящика: д. 65 см, ш. 40 см, в. 45 см.

• Ручка;

• Блокнот;

• Коробка спичек или зажигалка;

• Набор ножей:

1.нож 8-10см (фрукты)

2.нож 10-12см или на усмотрение участника(для работы в баре)

3.нож 12-20см (транширование)

4.нож 10-23см ( фелетирование лосося)

• Перчатки для сервировки;

• Нарзанник (штопор для вина);

• Не более 4 мерных емкостей для спиртных напитков;

• Не более 2 шейкеров и 2 смесительных стаканов для коктейлей;

• Стрейнер;

 Питчер не более 2-х объемом 450-600мл;

• Барная ложка