**Конкурсное задание**

Компетенция

(Ресторанный сервис)

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. Формы участия в конкурсе
2. Задание для конкурса
3. Модули задания и необходимое время
4. Критерии оценки

## 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 по модульно. Оценка также происходит последовательно.

**Модуль 1: Ресторан**

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

Участнику необходимо:

1.Познакомиться с вином (4 красного; 4 белого)

Красные:

Шардоне (Chardonnay), Грюнер Фельтлинер (Grüner Veltliner), Рислинг (Riesling),Совиньон блан (Sauvignon Blanc),

Белые:

Каберне Совиньон (Cabernet Sauvignon), Пино Нуар (Pinot Noir, Pinot Nero), Пинотаж (Pinotage), Сира/Шираз (Syrah, Shiraz)

2. MEP "Ресторан" - 4 гостя (1 квадратный стол)

- Закуска (Коктейль из креветок)

- Суп (Консоме)

- Основное блюдо (Филетирование «Паровая рыба»), гарнир (картофель, лимон) и соус сливочный

- Десерт (Сырная тарелка 3-4 вида: сыр с белой плесенью; сыр с голубой плесенью; полу твердый; твердый сыр; гарнир: мед, орех Пекан, орех Кешью

3. Встреча и обслуживание гостей:

• 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

4.Идентификация вина (3 красного; 3 белого)

5.Skill Test – Irish Coffee – 2 порции

**Модуль 2: Бар**

Участнику необходимо выполнять работы по приготовлению коктейлей за барной стойкой:

1. Mise en place для всех заданий (бар), MEP for finger food
2. Mise en place – классические коктейли (Фрукты, лед, все для украшений)
3. Приготовление классических коктейлей – 2 коктейля х 2 порции, включая украшения (список коктейлей прилагается) + подбор ингредиентов
4. Mise en place – подготовка к работе с гостями
5. Встреча гостей.
6. Приготовление классических коктейлей – 2 коктейля х 1 порции, включая украшения (по заказу гостей из списка)
7. Сервис finger food
8. Mise en place skill test – закуска
9. Skill test – закуска «Коктейль из креветок» - 2 порции

**Модуль 3: Бариста**

Участник занимается приготовлением кофейных напитков на кофе-машине и выполняет skill test:

1. Приготовление фантазийного кофе (Mystery box: 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 (цельный); Бадьян (цельный); Черный перец).
2. Уборка рабочего места
3. Mise en place – подготовка к работе с гостями
4. Встреча гостей
5. 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)

Уборка рабочего места

## 4. Критерии оценки

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (субъективные и объективные) таблица 2. Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 50.

Таблица 2.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Раздел | Критерий | Оценки | | |
| Судейская (если это применимо) | Объективная | Общая |
| А | Ресторан | 18,1 | 6,9 | 25 |
| В | Бар/Бариста | 12,35 | 12,65 | 25 |
| Итого = | | 30,45 | 19,55 | 50 |

**План работы площадки проведения**

**чемпионата 2019 года по стандартам Ворлдскиллс Россия Ставропольский край**

**по компетенции 35 Ресторанный сервис**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **День С-2 День недели, 16.02.2019 г.** | | | | | |
| **Время** | **Мероприятие** | | | | |
| **9.00-17.00** | Дооснащение площадки | | | | |
| **9.00-17.00** | Заезд экспертов и участников | | | | |
| **День С-1  День недели, 17.02.2019 г.** | | | | | |
| **9.00 – 11.00** | Заезд экспертов и участников | | | | |
| **11.00-12.00** | Регистрация экспертов и участников | | | | |
| **13.00-14.00** | Обед | | | | |
| **14-14.30** | Распределение ролей между экспертами и внесение 30 % изменений в задание | | | | |
| **14.30-15.00** | Инструктаж по технике безопасности и охране труда. | | | | |
| **15.00 – 18.00** | Знакомство участников с оборудованием площадки, тестирование оборудования, составление задания | | | | |
| **18.00** | Ужин | | | | |
| **День С 1  День недели, 18.02.2019 г.** | | | | | |
| **Время** |  | **Мероприятие** | | Выполнено | **Подпись ГЭ** |
| **7.30-8.00** | 30 мин | Завтрак | | | |
| **8.00-8.15.** | 15 мин | Приветствие | | | |
| **8.15-8.30** | 15 мин | Общение участник/ эксперт ком- патриот | | | |
| **8.30-8.45** | 15мин | Знакомство с вином (4 красного; 4 белого)  **Белые:**  [Шардоне](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A8%D0%B0%D1%80%D0%B4%D0%BE%D0%BD%D0%B5) (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/%D0%A0%D0%B8%D1%81%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B3) (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" \o "Совиньон блан) (Sauvignon Blanc),  **Красные:**  [Каберне Совиньон](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D0%B1%D0%B5%D1%80%D0%BD%D0%B5_%D0%A1%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D1%8C%D0%BE%D0%BD) (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/%D0%9F%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D1%82%D0%B0%D0%B6) (Pinotage), [Сира/Шираз](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B8%D1%80%D0%B0_(%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D0%B4)) (Syrah, Shiraz) | | | |
| **8.45- 9.35** | 60 мин | MEP "Ресторан" - 4 гостя (1 прямоугольный стол)  - Закуска (Коктейль из креветок)  - Суп (Консоме)  - Основное блюдо (Филетирование «Паровая рыба»), гарнир (картофель, лимон) и соус сливочный  - Десерт (Сырная тарелка 3-4 вида: сыр с белой плесенью; сыр с голубой плесенью; полу твердый; твердый сыр; гарнир: мед, орех Пекан, орех Кешью | | | |
| **9.35-9.50** | 15 мин | Экспертная оценка | | | |
| **9.50-10.00** | 10 мин | Финальная подготовка | | | |
| **10.00-10.20** | 20 мин | Встреча гостей | | | |
| **10.20-11.50** | 90мин | 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 | | |
| **11-50-12.00** | 10 мин | Уборка рабочего места | | | |
| **12.00-12.15** | 15 мин | Идентификация вина (3 красного; 3 белого) | | | |
| **12.15-12.20** | 5 мин | Mise en place Skill Test – Irish Coffee | | | |
| **12.20-12.40** | 20 мин | Skill Test – Irish Coffee – 2 порции | | | |
| **12.40-12.50** | 10 мин | Экспертная оценка | | | |
| **12.50-13.00** | 10 мин | Уборка рабочего места | | | |
| **13.00-13.30** | 30 мин | Открытие чемпионата | | | |
| **13.30-14.10** | 40 мин | Обед | | | |
| **14.10-14.25** | 15 мин | Mise en place для всех заданий (бар), MEP for finger food( для 2-х участников) | | | |
| **14.25-14.35** | 10 мин | Экспертная оценка | | | |
| **14.35-14.45** | 10 мин | Mise en place – классические коктейли (Фрукты, лед, все для украшений) | | | |
| **14.45-14.50** | 5 мин | Жеребьевка | | | |
| **14.50-15.10** | 20 мин | Приготовление классических коктейлей – 2 коктейля х 2 порции, включая украшения (список коктейлей прилагается) + подбор ингредиентов | | | |
| **15.10-15.20** | 10 мин | Экспертная оценка | | | |
| **15.20-15.30** | 10 мин | Mise en place – подготовка к работе с гостями | | | |
| **15.30-15.40** | 10 мин | Встреча гостей | | | |
| **15.40-16.00** | 20 мин | Приготовление классических коктейлей – 2 коктейля по 1 порции, включая украшения (по заказу гостей из списка) | | | |
| **16.00-16.20** | 20 мин | Сервис finger food | | | |
| **16.20-16.30** | 10 мин | Уборка рабочего места | | | |
| **16.30-16.40** | 10 мин | Экспертная оценка | | | |
| **16.40-16.55** | 15 мин | Общение участник /эксперт-компатриот | | | |
| **17.10-17.40** | 30мин | Ужин | | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **День С 2**  **День недели, 19.02.2019 г.** | | |
| **Время** |  | **Мероприятие** |
| **7.30-8.00** | 30 мин | Завтрак |
| **8.00-8.15.** | 15 мин | Приветствие |
| **8.15-8.30** | 15 мин | Общение участник/ эксперт ком- патриот |
| **8.30-8.45** | 15 мин | Mise en place для всех заданий (бар), MEP for finger food( для 2-х участников) |
| **8.45- 8.55** | 10 мин | Экспертная оценка |
| **8.55-9.05** | 10 мин | Mise en place – классические коктейли (Фрукты, лед, все для украшений) |
| **9.05-9.10** | 5 мин | Жеребьевка |
| **9.10- 9.30** | 20 мин | Приготовление классических коктейлей – 2 коктейля х 2 порции, включая украшения (список коктейлей прилагается) + подбор ингредиентов |
| **9.30-9.40** | 10 мин | Экспертная оценка |
| **9.40-9.50** | 10 мин | Mise en place – подготовка к работе с гостями |
| **9.50-10.00** | 10 мин | Встреча гостей |
| **10.00-10.20** | 20 мин | Приготовление классических коктейлей – 2 коктейля по 1 порции, включая украшения (по заказу гостей из списка) |
| **10.20-10.40** | 20 мин | Сервис finger food |
| **10.40-10.50** | 10 мин | Уборка рабочего места |
| **10.50-11.00** | 10 мин | Экспертная оценка |
| **11.00-11.15** | 15 мин | Mise en place для всех заданий (бар), MEP for finger food( для 2-х участников) |
| **11.15 –11.25** | 10 мин | Экспертная оценка |
| **11.25-11.35** | 10 мин | Mise en place – классические коктейли (Фрукты, лед, все для украшений) |
| **11.35-11.40** | 5 мин | Жеребьевка |
| **11.40-12.00** | 20 мин | Приготовление классических коктейлей – 2 коктейля х 2 порции, включая украшения (список коктейлей прилагается) + подбор ингредиентов |
| **12.00-12.10** | 10 мин | Экспертная оценка |
| **12.10-12.20** | 10 мин | Mise en place – подготовка к работе с гостями |
| **12.20-12.30** | 10 мин | Встреча гостей |
| **12.30-12.50** | 20 мин | Приготовление классических коктейлей – 2 коктейля по 1 порции, включая украшения (по заказу гостей из списка) |
| **12.50-13.10** | 20 мин | Сервис finger food |
| **13.10-13.20** | 10 мин | Уборка рабочего места |
| **13.20-13.30** | 10 мин | Экспертная оценка |
| **13.30-13.40** | 10 мин | Mise en place – подготовка к работе с гостями |
| **13.40-14.20** | **40 мин** | **Обед** |
| **14.20-14.35** | 15 мин | Mise en place для всех заданий (бар), MEP for finger food( для 1-го участника) |
| **14.35-14.45** | 10 мин | Экспертная оценка |
| **14.45-14.55** | 10 мин | Mise en place – классические коктейли (Фрукты, лед, все для украшений) |
| **14.55-15.00** | 5 мин | Жеребьевка |
| **15.00-15.20** | 20 мин | Приготовление классических коктейлей – 2 коктейля х 2 порции, включая украшения (список коктейлей прилагается) + подбор ингредиентов |
| **15.20-15.30** | 10 мин | Экспертная оценка |
| **15.30-15.40** | 10 мин | Mise en place – подготовка к работе с гостями |
| **15.40-15.50** | 10 мин | Встреча гостей |
| **15.50-16.10** | 20 мин | Приготовление классических коктейлей – 2 коктейля по 1 порции, включая украшения (по заказу гостей из списка) |
| **16.10-16.30** | 20 мин | Сервис finger food |
| **16.30-16.40** | 10 мин | Уборка рабочего места |
| **16.40-16.50** | 10 мин | Экспертная оценка |
| **16.50-17.00** | 10 мин | Mise en place – подготовка к работе с гостями |
| **17.00-17.15** | 15 мин | Mise en place skill test – закуска ( для всех участников) |
| **17.15-17.30** | 15 мин | Skill test – закуска «Коктейль из креветок» - 2 порции |
| **17.30-17.40** | 10 мин | Экспертная оценка |
| **17.40-17.50** | 10 мин | Уборка рабочего места |
| **17.50-18.05** | 15 мин | Общение участник /эксперт-компатриот |
| **18.05-18.35** | 30 мин | Ужин |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **День С 3** **День недели, 20.02.2019 г.** | | |
| **7.30-8.00** | 30 мин | Завтрак |
| **8.00-8.15.** | 15 мин | Приветствие |
| **8.15-8.30** | 15 мин | Общение участник/ эксперт ком- патриот |
| **8.30-8.40** | 10 мин | **Mise en place ( участник № 1)** |
| **8.40-9.00** | 20 мин | Приготовление фантазийного кофе (Mystery box: 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 (цельный); Бадьян (цельный); Черный перец).  Уборка рабочего места |
| **9.00-9.10** | 10 мин | Экспертная оценка |
| **9.10-9.20** | 10 мин | Mise en place – подготовка к работе с гостями |
| **9.20-9.30** | 10 мин | Встреча гостей |
| **9.30-9.50** | 20 мин | 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 |
| **9.50-10.05** | 15 мин | Экспертная оценка |
| **10.05-10.15** | 10 мин | **Mise en place ( участник № 2)** |
| **10.15-10.35** | 20 мин | Приготовление фантазийного кофе (Mystery box: 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 (цельный); Бадьян (цельный); Черный перец).  Уборка рабочего места |
| **10.35-10.45** | 10 мин | Экспертная оценка |
| **10.45-10.55** | 10 мин | Mise en place – подготовка к работе с гостями |
| **10.55-11.05** | 10 мин | Встреча гостей |
| **11.05-11.25** | 20 мин | 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 |
| **11.25-11.40** | 15 мин | Экспертная оценка |
| **11.40-11.50** | 10 мин | **Mise en place ( участник № 3)** |
| **11.50-12.10** | 20 мин | Приготовление фантазийного кофе (Mystery box: 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 (цельный); Бадьян (цельный); Черный перец).  Уборка рабочего места |
| **12.10-12.20** | 10 мин | Экспертная оценка |
| **12.20-12.30** | 10 мин | Mise en place – подготовка к работе с гостями |
| **12.30-12.40** | 10 мин | Встреча гостей |
| **1240-13.00** | 20 мин | 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 |
| **13.00-13.15** | 15 мин | Экспертная оценка |
| **13.15-14.00** | 45 мин | ОБед |
| **14.00-14.10** | 10 мин | **Mise en place ( участник № 4)** |
| **14.10-14.30** | 20 мин | Приготовление фантазийного кофе (Mystery box: 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 (цельный); Бадьян (цельный); Черный перец).  Уборка рабочего места |
| **14.30-14.40** | 10 мин | Экспертная оценка |
| **14.40-14.50** | 10 мин | Mise en place – подготовка к работе с гостями |
| **14.50-15.00** | 10 мин | Встреча гостей |
| **15.00-15.20** | 20 мин | 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 |
| **15.20-15.35** | 15 мин | Экспертная оценка |
| **15.35-15.45** | 10 мин | **Mise en place ( участник № 5)** |
| **15.45-16.05** | 20 мин | Приготовление фантазийного кофе (Mystery box: 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 (цельный); Бадьян (цельный); Черный перец).  Уборка рабочего места |
| **16.05-16.15** | 10 мин | Экспертная оценка |
| **16.15-16.25** | 10 мин | Mise en place – подготовка к работе с гостями |
| **16.25-16.35** | 10 мин | Встреча гостей |
| **16.35-16.55** | 20 мин | 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 |
| **16.55-17.10** | 15 мин | Экспертная оценка |
| **17.10-17.25** | 15 мин | Общение участник /эксперт-компатриот |
| **17.25-17.55** | 30 мин | Ужин |
| **День С 4** **День недели, 21.02.2019 г.** | | |
| **8.00-8.30** | Завтрак | |
| **9.00-12.00** | Подведение итогов соревнований | |
| **13.30-14.30** | Обед и выдача сухого пайка | |
| **14.30-15.00** | Подготовка к отъезду . сдача номеров и отъезд в г. Невинномысск | |
| **15.00** | Трансфер Пятигорск- Невинномысск | |
| **17.30-18.00** | Закрытие чемпионата в г.Невинномысск | |

ТУЛБОКС( TOOLBOX)

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

• Ручка;

• Блокнот;

• Коробка спичек или зажигалка;

• Набор ножей:

1.для филетирования паровой рыбы;

2. для сыра;

3.для работы в баре.

• 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;

• Барная ложка