**ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ**

**РЕСТОРАННЫЙ   
 СЕРВИС**

ОБЩЕСТВЕННЫЕ И ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ УСЛУГИ

**Техническое Описание включает в себя:**

**1 ВВЕДЕНИЕ**

**2 СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS (WSSS)  
3 . СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS  
4 СХЕМА ВЫСТАВЛЕНИЯ ОЦЕНОК.  
5 КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ.**

**6. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ, УСТАНОВЛЕННЫЕ ДЛЯ КОМПЕТЕНЦИ «РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС»   
7 МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ.**

**1 ВВЕДЕНИЕ.**

**1.1 НАИМЕНОВАНИЕ И ОПИСАНИЕ СОРЕВНОВАНИЯ ПО КОМПЕТЕНЦИИ.**

**1.1.1 Наименование соревнования по компетенции:**

**Ресторанный сервис**

**1.1.2 Описание соответствующих рабочих функций или видов деятельности.**

Специалист по ресторанному сервису предоставляет гостям высококачественные услуги питания. Специалист по общественному питанию, как правило, работает в коммерческом секторе, предлагая гостям широкий ассортимент услуг. Качество и род оказанных услуг напрямую связаны с размером оплаты, которую производит гость. Поэтому специалист обязан постоянно работать с гостем в профессиональной и интерактивной манере с целью обеспечения наибольшей удовлетворённости гостя, таким образом поддерживая и развивая бизнес.

Вероятнее всего, такой специалист работает в отеле или ресторане. Однако размер, род и качество услуг подобных заведений могут существенно различаться: от всемирно известных гостиничных сетей до небольших, частных, более камерных ресторанов. Различается также качество и уровень обслуживания, которого ожидают гости. Стиль обслуживания будет зависеть от типа гостя, на которого он направлен, и может варьироваться от простого самообслуживания до более усложненных вариантов, когда, например, блюдо готовится непосредственно за столом гостя. В еще более замысловатых формах ресторанное обслуживание может быть приближено к театральному представлению.

Высококачественное обслуживание в сфере еды и питья требует от специалиста обширных знаний международной кухни, напитков и вин. Специалист должен обладать исчерпывающими знаниями правил обслуживания и специфики приготовления особых блюд и напитков за столом гостя или на баре. Официант - самый важный человек во всем, что касается оказания внимания гостям и предоставления им возможности насладиться едой. Для него крайне необходимы опыт и изобретательность, хорошие манеры, превосходные навыки общения с гостями, уверенность в себе, исключительные навыки личной гигиены и гигиены общественного питания, опрятный вид и практические навыки.

Для особых блюд, напитков и вин используется широкий диапазон специальных инструментов и материалов. Специалист должен быть знаком с их использованием, в дополнение к более привычным предметам, которые в большинстве случаев применяются во время приёма пищи.

Независимо от условий работы, универсальными качествами выдающегося специалиста являются превосходные навыки коммуникации и работы с гостями. Персонал сферы общественного питания работает в составе команды и совместно с другими командами в отеле или ресторане. Какой бы ни была структура работы, хорошо обученный и опытный специалист демонстрирует высокий уровень личной ответственности и автономии. Это касается всех процессов, от охраны здоровья и состояния гостей и коллег путём скрупулезного соблюдения правил безопасности и гигиены, до предоставления гостям исключительных впечатлений в рамках особых случаев.

С глобализацией кулинарии, развитием развлекательного и бизнес-туризма и ростом международной мобильности персонал индустрии туризма и развлечений регулярно сталкивается с постоянно расширяющимися возможностями и вызовами. Существует множество коммерческих и международных возможностей для талантливого ресторатора; однако, вместе с ними приходит и необходимость понимания и работы с разнообразными культурами, тенденциями и окружающей средой. В связи с этим, скорее всего, круг навыков в этой сфере будет продолжать расширяться.

**1.2 АКТУАЛЬНОСТЬ И ЗНАЧЕНИЕ ЭТОГО ДОКУМЕНТА**

Этот документ содержит информацию о стандартах, необходимых для участия в данном соревновании по компетенции, а также о принципах оценки, методах и процедурах, согласно которым регулируется соревнование.

Каждый Эксперт и Участник должен знать и понимать это Техническое Описание.

**1.3 СВЯЗАННЫЕ ДОКУМЕНТЫ**

Поскольку настоящее Техническое Описание содержит только специальную информацию по данной компетенции, вместе с ним должны использоваться следующие документы:

КЗ - Конкурсное задание

• ТБ – Техника безопасности

• ВВ – Требования к внешнему виду участника

• ИЛ – Инфраструктурный Лист

• СРП – Схема рабочих площадок

**2. СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS**

**2.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О СПЕЦИФИКАЦИИ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS (WSSS**)

В соревнованиях по компетенции проверка знаний и понимания осуществляется посредством оценки выполнения практической работы. Отдельных теоретических тестов на знание и понимание не предусмотрено.

WSSS разделена на четкие разделы с номерами и заголовками.

Каждому разделу назначен процент относительной важности в рамках WSSS. Сумма всех процентов относительной важности составляет 100.

В схеме выставления оценок и конкурсном задании оцениваются только те компетенции, которые изложены в WSSS. Они должны отражать WSSS настолько всесторонне, насколько допускают ограничения соревнования по компетенции.

Схема выставления оценок и конкурсное задание будут отражать распределение оценок в рамках WSSS в максимально возможной степени. Допускаются колебания в пределах 5% при условии, что они не исказят весовые коэффициенты, заданные условиями WSSS.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Раздел | | Важность | |
| 1 | Организация и управление работой | | 5% |
|  | **Специалист должен знать и понимать:**   * Разные типы предприятий общественного питания и стили обслуживания, которые в них используются; * Важность атмосферы ресторана для формирования общего впечатления от посещения; * Целевые рынки для разных типов предприятий общественного питания; * Деловые и финансовые обязательства при управлении предприятием общественного питания; * Применимые законодательные и нормативные требования, включая технику безопасности и нормы охраны здоровья и окружающей среды, правила обращения с продуктами питания, санитарные нормы и правила продажи и подачи алкогольных напитков; * Важность эффективной работы для сокращения объемов отходов и негативного воздействия на окружающую среду в результате ведения деловой активности и с целью повышения социально-экологической ответственности бизнеса; * Этику в отрасли общественного питания; * Важность эффективного взаимодействия между отделами. | |  |
|  | **Специалист должен уметь:**   * Представиться гостям в профессиональной манере; * Демонстрировать личные качества, включая опрятность, аккуратный и профессиональный внешний вид, манеру поведения и манеру держать себя; * Эффективно организовать выполнение задач и планировать ход работ; * Неизменно демонстрировать выполнение работы с соблюдением санитарных норм и техники безопасности; * Эффективно работать, чтобы сократить объемы отходов и негативное воздействие на окружающую среду; * Эффективно работать в команде и сотрудничать с другими отделами ресторана; * Всегда поступать честно и этично в отношении гостей, коллег и работодателя; * Реагировать на внештатные ситуации и эффективно решать проблемы по мере их поступления; * Обеспечивать свой непрерывный профессиональный рост;   Расставлять приоритеты, особенно при обслуживании нескольких столов. | |  |
| 2 | Навыки обслуживания и общения с гостями | | 15 |
|  | **Специалист должен знать и понимать:**   * Важность общего впечатления от посещения; * Важность эффективной коммуникации и навыков межличностного общения при работе с гостями и коллегами;   Роль официанта в увеличении объемов продаж. | |  |
|  | **Специалист должен уметь:**   * Поприветствовать и усадить гостей в нужной зоне обслуживания; * На основе собственных познаний и с учетом пожеланий гостя посоветовать позиции в меню; * Точно записать заказы гостей; * Выбрать уровень коммуникации и взаимоотношений для общения с каждым гостем или группой гостей; * Эффективно общаться с гостями с учетом их требований и обстановки; * Всегда проявлять вежливость и обходительность; * Проявлять внимание без назойливости; * Уточнить у гостей, все ли в порядке; * Проследить, чтобы стол был сервирован правильно; * Эффективно взаимодействовать с гостями, которые испытывают затруднения или жалуются; * Эффективно взаимодействовать с гостями, которые испытывают трудности в общении; * Замечать любые особые потребности гостя и реагировать на них; * Эффективно взаимодействовать с персоналом кухни и сотрудниками других отделов;   Принести счет, провести платеж и проводить гостей | |  |
| 3 | Подготовка к обслуживанию (сервировка) | | 10 |
|  | **Специалист должен знать и понимать:**   * Ассортимент стандартного ресторанного оборудования и материалов, включая:   + Столовые приборы;   + Посуду;   + Стеклянную посуду;   + Столовое белье;   + Мебель. * Назначение специальных принадлежностей, применяемых в ресторанном сервисе; * Важность презентации и внешнего вида ресторана; * Факторы, способствующие созданию нужной атмосферы и настроения в ресторане;   Задачи, которые нужно выполнить для подготовки к обслуживанию. | |  |
|  | **Специалист должен уметь:**   * Сервировать стол и подготовить украшения для него; * Обеспечить чистоту и порядок в помещении; * Должным образом подготовить ресторан к блюдам, которые будут поданы; * Расставить столы и стулья должным образом, согласно ожидаемому числу гостей; * Сервировать столы с использованием подходящего столового белья, столовых приборов, стеклянной посуды, фарфора, графинов и других необходимых дополнительных принадлежностей; * Продумать способы сворачивания салфеток для разных сервировок и поводов; * Подготовить ресторан в разных стилях, включая завтрак, обед, послеобеденный чай, ужин, повседневный, alacarte, бар, банкет, высокую кухню; * Подготовить столы для обслуживания по системе шведский стол, включая столовое белье; * Организовать и подготовить банкетный зал для разных форматов обслуживания;   Организовать и подготовить различные вспомогательные поверхности, например, приставные столики, кладовые, а также гарниры и специи к позициям в меню. | |  |
| 4 | **Общественное питание** | | 35 |
|  | **Специалист должен знать и понимать:**   * Стили и техники сервировки еды и напитков; * Когда и при каких обстоятельствах используются те или иные техники сервировки еды; * Ингредиенты, способы приготовления, презентации и способы сервировки всех блюд в меню, чтобы советовать гостям; * Актуальные и будущие тенденции в ресторанном сервисе;   Перечень высокоспециализированных и международных кухонь и их стилей ресторанного сервиса. | |  |
|  | **Специалист должен уметь:**   * Обеспечить цикл обслуживания для разных стилей обслуживания. * Поправить сервировку, если это нужно для подачи блюда. * Профессионально и эффективно сервировать еду при разных стилях обслуживания, например:   + «Bistro service».   + «Silver service» (еда раскладывается на блюда у столика гостя).   + «Banquet service».   + Сервировка еды с тележки. * Сервировка еды со специального столика — Gueridon. * Приготовить, разложить по порциям и подать специальные блюда со специального столика Gueridon, включая:   + Ассорти блюд.   + Мясную нарезку.   + Филетирование рыбы.   + Подготовку и нарезку фруктов.   + Подачу различных сыров.   + Приготовление салатов и салатных заправок.   + Фламбирование блюд (мяса или десертов). * Продемонстрировать правильные горение и процедуру. * Убрать тарелки и другие предметы со стола гостя. * Протирать стол при необходимости между переменами блюд. * Подавать еду в разных стилях, включая завтрак, обед, послеобеденный чай, ужин, повседневный, alacarte, бар, банкет, высокую кухню. * Обеспечить высококачественный ресторанный сервис в высокоспециализированных или международных ресторанах.   Создавать собственные сладкие блюда (фламбе) по списку ингредиентов. | |  |
| 5 | **Сервировка напитков** | | 12,5 |
|  | **Специалист должен знать и понимать:**   * Ассортимент напитков, которые можно приготовить и подать в ресторане или другом предприятии общественного питания; * Способы надлежащего и безопасного применения специализированного оборудования; * Перечень стеклянной посуды, в которой сервируют напитки; * Перечень фарфоровой и стеклянной посуды для сервировки напитков; * Перечень фарфоровой, серебряной и стеклянной посуды, включая сахарницы, кувшины для молока и сливок, ложки, ситечки, щипцы и т. д.; * Необходимые дополнения к напиткам; * Тенденции и модные течения в продаже и сервировке напитков; * Технику и стили сервировки напитков;   Наименования подходящих спиртных напитков и ликеров для алкогольных коктейлей на основе кофе. | |  |
|  | **Специалист должен уметь:**   * Подавать и убирать различные виды чая, кофе и других напитков; * Приготовить и сервировать кофе с использованием специализированных автоматов: эспрессо, бариста и т. д.; * Приготовить алкогольный и безалкогольный авторский кофейный напиток по списку ингредиентов; * Приготовить и сервировать разные чаи; * Предложить «серебряный сервис» для чая, кофе и сопутствующих продуктов; * Приготовить и сервировать алкогольный коктейль на основе кофе; * Сервировать чай и кофе на банкетах и приемах;   Подать маленькие печенья или засахаренные фрукты при необходимости. | |  |
| 6 | **Сервировка алкогольных и безалкогольных напитков** | | 12,5 |
|  | **Специалист должен знать и понимать:**   * Ассортимент алкогольных и безалкогольных напитков в меню ресторана. * Ассортимент стеклянной посуды и ее использование при подаче напитков. * Ассортимент дополнений к алкогольным и безалкогольным напиткам. * Вопросы честности и принципиальности в отношении алкогольных напитков. * Законодательство, связанное с продажей и сервировкой алкогольных напитков. * Методы сервировки напитков по разным сценариям.   Ассортимент коктейлей, их ингредиентов, способы   * приготовления и сервировки.   Этические и моральные обязательства ресторана в отношении продажи и сервировки алкогольных напитков. | |  |
|  | **Специалист должен уметь:**   * Приготовить зону обслуживания к сервировке алкогольных и безалкогольных напитков. * Выбрать стеклянную посуду и дополнения для продажи и сервировки алкогольных и безалкогольных напитков. * Придерживаться высочайших стандартов гигиены и чистоты при продаже и сервировке алкогольных и безалкогольных напитков. * Сервировать алкогольные напитки в соответствии с местным законодательством в отношении систем измерения, возраста гостей, времени и места сервировки. * Разлить напитки из бутылок, например, пиво и сидр. * Отмерять напитки с использованием подходящих систем измерения. * Приготовить, сервировать и убрать алкогольные и безалкогольные напитки при разных стилях обслуживания:   + За столом;   + Прием с напитками. * Приготовить и сервировать разные коктейли, включая:   + Взболтанные;   + Взбитые;   + Слоистые;   + Смешанные;   + Смешанные путем совместного растирания ингредиентов;   + Безалкогольные. * Распознать на вид и запах ассортимент спиртных напитков, крепленых вин, аперитивов и ликеров;   Приготовить собственные алкогольные и безалкогольные коктейли по списку ингредиентов | |  |
| 7 | **Сервировка вин** | |  |
|  | **Специалист должен знать и понимать:**   * Процесс изготовления вин; * Подробную информацию о винах, включая:   + Сорт винограда;   + Производство;   + Страну и регион происхождения;   + Урожай;   + Характеристики;   + Сочетаемость блюд и вин. * Способы хранения вин; * Метод подготовки вина к сервировке; * Ассортимент стеклянной посуды и принадлежностей для сервировки вин; * Методы сервировки разных сортов вин;   Сервировка вин к различным блюдам. | |  |
|  | **Специалист должен уметь:**   * Предоставить гостям обоснованный совет и инструкции по выбору вин; * Выбрать ассортимент вин по аромату, вкусу и внешнему виду; * Растолковать информацию на этикетке винной бутылки; * Выбрать и поставить на стол нужные бокалы под выбранное вино; * Продемонстрировать вино гостю; * Открыть вино у стола при помощи надлежащих принадлежностей. Открыть вино с традиционной пробкой, пробкой под шампанское или крышкой; * Провести декантацию или аэрацию вина при необходимости; * Предложить вино для дегустации; * Разлить вино за столом с соблюдением этикета; * Подать вино оптимальной температуры и состояния;   Подавать напитки на приемах, например, шампанское. | |  |

3. ОЦЕНОЧНАЯ СТРАТЕГИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ОЦЕНКИ

3.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Схема выставления оценки должна соответствовать процентным показателям в WSSS. Конкурсное задание является средством оценки для соревнования по компетенции, и оно также должно соответствовать WSSS. Схема выставления оценки в общих чертах является определяющим фактором для процесса разработки Конкурсного задания. В процессе дальнейшей разработки Схема выставления оценки и Конкурсное задание будут разрабатываться и развиваться посредством итеративного процесса для того, чтобы совместно оптимизировать взаимосвязи в рамках WSSS и Стратегии оценки. Они представляются на утверждение Менеджеру компетенции вместе, чтобы демонстрировать их качество и соответствие WSSS.

4. СХЕМА ВЫСТАВЛЕНИЯ ОЦЕНки

4.1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

В данном разделе описывается роль и место Схемы выставления оценки, процесс выставления экспертом оценки конкурсанту за выполнение конкурсного задания, а также процедуры и требования к выставлению оценки.

Схема выставления оценки является основным инструментом соревнований WSR, определяя соответствие оценки Конкурсного задания и WSSS. Она предназначена для распределения баллов по каждому оцениваемому аспекту, который может относиться только к одному модулю WSSS. В разделе 2.1 указан максимально допустимый процент отклонения, Схемы выставления оценки Конкурсного задания от долевых соотношений, приведенных в Спецификации стандартов.

Схема выставления оценки и Конкурсное задание могут разрабатываться одним человеком, группой экспертов или сторонним разработчиком.

**4.2 КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ**

Основные заголовки Схемы выставления оценки являются критериями оценки. В некоторых соревнованиях по компетенции критерии оценки могут совпадать с заголовками разделов в WSSS; в других они могут полностью отличаться. Как правило, бывает от пяти до девяти критериев оценки, при этом количество критериев оценки должно быть не менее трёх. Независимо от того, совпадают ли они с заголовками, Схема выставления оценки должна отражать долевые соотношения, указанные в WSSS.

Критерии оценки создаются лицом (группой лиц), разрабатывающим Схему выставления оценки, которое может по своему усмотрению определять критерии, которые оно сочтет наиболее подходящими для оценки выполнения Конкурсного задания.

Сводная ведомость оценок, генерируемая CIS, включает перечень критериев оценки.

Количество баллов, назначаемых по каждому критерию, рассчитывается CIS. Это будет общая сумма баллов, присужденных по каждому аспекту в рамках данного критерия оценки.

4.3. СУБКРИТЕРИИ

Каждый критерий оценки разделяется на один или более субкритериев. Каждый субкритерий становится заголовком Схемы выставления оценок.

В каждой ведомости оценок (субкритериев) указан конкретный день, в который она будет заполняться.

Каждая ведомость оценок (субкритериев) содержит оцениваемые аспекты, подлежащие оценке. Для каждого вида оценки имеется специальная ведомость оценок.

4.4. АСПЕКТЫ

Каждый аспект подробно описывает один из оцениваемых показателей, а также возможные оценки или инструкции по выставлению оценок.

В ведомости оценок подробно перечисляется каждый аспект, по которому выставляется отметка, вместе с назначенным для его оценки количеством баллов.

Сумма баллов, присуждаемых по каждому аспекту, должна попадать в диапазон баллов, определенных для каждого раздела компетенции в WSSS. Она будет отображаться в таблице распределения баллов CIS, в следующем формате:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Критерий** | | | | | | | | | | **Итого баллов за раздел** **WSSS** | **Баллы специализации стандартов на каждый раздел** | **Величина отклонения** |
| **разделы спецификации стандартаWS**  **(**WSSS) |  | **A** | **B** | **C** | **D** | **E** | **F** | **G** | **H** |  |  | **0** |
| **1** | **10** |  |  |  |  |  |  |  | **10** | **10** | **0** |
| **2** |  |  | **4** |  |  |  |  | **1** | **5** | **5** | **0** |
| **3** |  | **13** |  |  |  |  |  |  | **13** | **13** | **0** |
| **4** |  |  | **6** |  |  |  |  |  | **6** | **6** | **0** |
| **5** |  | **7** |  | **5** | **15** | **15** |  |  | **42** | **42** | **0** |
| **6** |  | **5** |  |  |  |  |  | **9** | **14** | **14** |  |
| **7** |  |  |  |  |  |  | **10** |  | **10** | **10** |  |
| **Итого баллов за критерий** |  | **10** | **25** | **10** | **5** | **15** | **15** | **10** | **10** | **100** | **100** | **0** |

4.5. МНЕНИЕ СУДЕЙ (СУДЕЙСКАЯ ОЦЕНКА)

При принятии решения используется шкала 0–3. Для четкого и последовательного применения шкалы судейское решение должно приниматься с учетом:

эталонов для сравнения (критериев) для подробного руководства по каждому аспекту

шкалы 0–3, где:

0: исполнение не соответствует отраслевому стандарту;

1: исполнение соответствует отраслевому стандарту;

2: исполнение соответствует отраслевому стандарту и в некоторых отношениях превосходит его;

3: исполнение полностью превосходит отраслевой стандарт и оценивается как отличное

Каждый аспект оценивают три эксперта, каждый эксперт должен произвести оценку, после чего происходит сравнение выставленных оценок. В случае расхождения оценок экспертов более чем на 1 балл, экспертам необходимо вынести оценку данного аспекта на обсуждение и устранить расхождение.

**Пример оценок методом судейской оценки:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **НОМЕР КОНКУРСАНТА** |  | **1** | **2** | **3** |
| **Модуль 1 — Задание 1а — Униформа** |  |  |  |  |
| - Соответствие униформы заданию |  |  |  |  |
| - Внешний вид униформы |  |  |  |  |
| - Соответствие обуви заданию |  |  |  |  |
| **Итого по Заданию 1а** |  | 2 | 1 | 1 |

В примере оценки по методу судейской оценки, приведенному выше, эксперт использует критерии как руководство по выставлению оценки до 3. К примеру, униформа может соответствовать заданию, но при этом брюки быть могут слишком длинными.

4.6. ИЗМЕРИМАЯ ОЦЕНКА

Оценка каждого аспекта осуществляется тремя экспертами. Если не указано иное, будет присуждена только максимальная оценка или ноль баллов. Если в рамках какого-либо аспекта возможно присуждение оценок ниже максимальной, это описывается в Схеме оценки с указанием измеримых параметров.

**Пример оценок по измеримым параметрам:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **НОМЕР КОНКУРСАНТА** |  |  | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **Модуль 2 — Задание 1b — Декантирование вин** | да | нет |  |  |  |  |  |
| - Соблюдение требований «мизанплас» | 1 | 0 | 1 | 0 |  |  |  |
| - Презентация вин | 1 | 0 | 1 | 1 |  |  |  |
| - Процедура открытия | 2 | 0 | 2 | 0 |  |  |  |
| - Проверка качества вин | 1 | 0 | 0 | 1 |  |  |  |
| - Техника декантирования | 2 | 0 | 2 | 2 |  |  |  |
| - Вино не пролито | 2 | 0 | 2 | 0 |  |  |  |
| - Своевременное выполнение задания | 1 | 0 | 1 | 1 |  |  |  |
| **Итого по Заданию 1а** | 10 | 0 | 9 | 5 |  |  |  |

В примере оценки по измеримым параметрам, представленном выше, эксперт может присуждать оценку по определенному критерию только в случае, если работа конкурсанта ему соответствует. В случае ошибки оценка не присуждается.

К примеру, по критерию «Вино не пролито», конкурсант, проливший вино, независимо от масштабов, получает нулевую оценку. Две оценки могут присуждаться только в том случае, если вино не было пролито.

4.7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗМЕРИМЫХ И СУДЕЙСКИХ ОЦЕНОК

Окончательное понимание по измеримым и судейским оценкам будет доступно, когда утверждена Схема оценки и Конкурсное задание. Приведенная таблица служит для разработки Оценочной схемы и Конкурсного задания.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Критерий** | | **Баллы** | | |
|  |  | **Мнение судей** | **Измеримая** | **Всего** |
| **A** | **Сервис «Бистро/кафе»** | **16,2** | **13,6** | **29,8** |
| **B** | **Сервис «Ресторан»** | **22,3** | **16,2** | **38,5** |
| **C** | **Сервис «Банкет»** | **22,45** | **9,25** | **31,7** |
| **D** |  |  |  |  |
| **E** |  |  |  |  |
| **F** |  |  |  |  |
| **G** |  |  |  |  |
| **H** |  |  |  |  |
| **Всего** |  | **60,95** | **39,05** | **100** |

**4.8.КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

В данном разделе определены критерии оценки и количество выставляемых балов( субъективные и объективные). Общее количество балов по всем критериям оценки составляет 100.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Раздел** | **Критерий** | **Оценки** |
| **А** | Накрытие подсобного стола | 5 |
|  | Подготовка и накрытие обеденного стола на 6 персон. | 10 |
|  | Идентификация белых и красных вин | 10 |
|  | Подача закуски (Тар- тар из копченной рыбы(Gueridon service))  Подача основного блюда (Gueridon service) и подача гарнира (Silver service)  Подача десерта (Silver service) | 10 |
|  | Декантация красного вина. | 10 |
|  | Оформление фруктовой тарелки:  Ананас, яблоко, киви, апельсин, манго | 10 |
| **Б** | Приготовление 2-х коктейлей: Margarita, Manhattan, Rusty Nail, Cosmopolitan, Bloody Mary, Brandy Alexander, Black Russian, Long Island, Mojito, Dry Martini по рецептуре, взятой с сайта iba-world.com | 10 |
|  | Складывание полотняных салфеток – 10 способов, не повторяясь | 5 |
|  | Идентификация крепкого алкоголя: текила, водка, джин, ром, виски, коньяк. | 10 |
|  | Приготовление 4 видов кофе: эспрессо, Капучино, Латте Макиато | 10 |
|  | Идентификация алкоголя: Dark Rum, White Rum, Cognac, Bourbon Whisky, Scotch Whisky, Irish Whisky, Canadian Whisky, Tequila, Vodka, Brandy | 10 |
| **Итого** | | **100** |

4.9. РЕГЛАМЕНТ ОЦЕНКИ

Обсуждение и согласование стандартов проводится экспертами на соревновании в соответствии с руководствами по проведению оценки.

**Пример оценок методом судейской оценки:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **НОМЕР КОНКУРСАНТА** |  | **1** | **2** | **3** |
| **Модуль 1 — Задание 1а — Униформа** |  |  |  |  |
| - Соответствие униформы заданию |  |  |  |  |
| - Внешний вид униформы |  |  |  |  |
| - Соответствие обуви заданию |  |  |  |  |
| **Итого по Заданию 1а** |  | 2 | 1 | 1 |

В примере оценки по методу судейской оценки, приведенному выше, эксперт использует критерии как руководство по выставлению оценки до 3. К примеру, униформа может соответствовать заданию, но при этом брюки быть могут слишком длинными.

**Пример оценок по измеримым параметрам:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **НОМЕР КОНКУРСАНТА** |  |  | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **Модуль 2 — Задание 1b — Декантирование вин** | да | нет |  |  |  |  |  |
| - Соблюдение требований «мизанплас» | 1 | 0 | 1 | 0 |  |  |  |
| - Презентация вин | 1 | 0 | 1 | 1 |  |  |  |
| - Процедура открытия | 2 | 0 | 2 | 0 |  |  |  |
| - Проверка качества вин | 1 | 0 | 0 | 1 |  |  |  |
| - Техника декантирования | 2 | 0 | 2 | 2 |  |  |  |
| - Вино не пролито | 2 | 0 | 2 | 0 |  |  |  |
| - Своевременное выполнение задания | 1 | 0 | 1 | 1 |  |  |  |
| **Итого по Заданию 1а** | 10 | 0 | 9 | 5 |  |  |  |

В примере оценки по измеримым параметрам, представленном выше, эксперт может присуждать оценку по определенному критерию только в случае, если работа конкурсанта ему соответствует. В случае ошибки оценка не присуждается.

К примеру, по критерию «Вино не пролито», конкурсант, проливший вино, независимо от масштабов, получает нулевую оценку. Две оценки могут присуждаться только в том случае, если вино не было пролито.

**5. Конкурсное задание**

**МОДУЛЬ ОПИСАНИЕ, ПРИМЕЧАНИЯ.**

**Модуль один – Ресторан**

1. Накрытие подсобного стола
2. Подготовка и накрытие банкетного стола на 6 персон.
3. Идентификация - белых и красных вин
4. Подача закуски из копченного лосося Gueridon service))
5. Декантация красного вина.
6. Подача основного блюда (Gueridon service) и подача гарнира (Silver service)
7. Подача десерта (Silver service)
8. Оформление фруктовой тарелки: Ананас, яблоко, киви, апельсин, манго

Накрыть подсобный стол для сервировки банкетного стола на 6 персон.

Сложить десять различных салфеток – вариант на выбор Участника. Рекомендуем посетить [www.napkinfoldingguide.com](http://www.napkinfoldingguide.com)

Задания один , два и три будут выполняться до прибытия гостей при ограничении по времени.

Всем столам будет предложено одно и то же меню и выбор напитков: минеральная вода , белое вино к копченной рыбе и красное сухое вино к основному блюду, чай черный и зеленый, кофе эспрессо и Американо. Горячие напитки должны быть приготовлены в баре , принесены на подносе и поданы к столу.

Декантация красного сухого вина должна проходить на подсобном столе на виду у гостей, с предварительной демонстрацией гостю бутылки и последующим разлитием вина в бокалы гостей.

Демонтрация элементов высокой кухни:

Разделка копченой рыбы на закуску и подача, порционирование , подача основного блюда (Gueridon service) и подача гарнира (Silver service) должна проходить на подсобном столе на виду у гостей.

Подача десерта (Silver service)- классического чизкейка и подача к столу вместе с чаем или кофе.

Оформление фруктовой тарелки: (Ананас, яблоко, киви, апельсин, манго ) должно проходить на подсобном столе на виду у гостей. Фрукты должны быть очищены от кожуры и во время работы руками до фруктов дотрагиваться запрещено. Конкурсанты работают в силиконовых перчатках

**Модуль два- Бар.**

1. Приготовление 2-х коктейлей: (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 выбор Участника .
2. Приготовление 3 видов кофе по 1порции: эспрессо, Капучино и Латте Макиато .
3. Определение 10 алкогольных напитков: будут выбраны: Dark Rum, White Rum, Cognac, Bourbon Whisky, Scotch Whisky, Irish Whisky, Canadian Whisky, Tequila, Vodka, Brandy

**6. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ, УСТАНОВЛЕННЫЕ ДЛЯ КОМПЕТЕНЦИ «РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС»**

См. «Инструкция по охране труда и технике безопасности на рабочем месте официанта»

**7. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ.**

**7.1 СПИСОК ИНФРАСТРУКТУРЫ**

В Списке инфраструктуры детально описано все оборудование, материалы и устройства, предоставляемые организатором Соревнования.

В Списке инфраструктуры содержатся названия единиц оборудования и их число в соответствии с запросом экспертов для следующего соревнования. Организатор соревнования будет постепенно обновлять Список инфраструктуры, внося информацию о числе единиц оборудования, имеющихся в наличии. Оборудование, предоставляемое организатором, фиксируется в отдельной колонке.

На каждом соревновании эксперты должны пересматривать и обновлять Список инфраструктуры в целях подготовки к следующему соревнованию. Эксперты должны дать рекомендацию техническому директору относительно увеличения используемого пространства и / или оборудования.

**7.2. ПРЕДЛАГАЕМОЕ РАСПОЛОЖЕНИЕ РАБОЧИХ ПЛОЩАДОК И СТАНЦИЙ**

Смотри схему ниже.

**2**

Зона для Гостей





**1**

**4**

222222

**5**

Компьютер Колонна 1 - ресторан 6 – стол 4-хместный

Холодильник Мусорная корзина 2 – бар 7 – подсобный стол

Раковина Вход 3 – комната экспертов

Стул 4 – комната участников

Барный стул 5 – брифинг зона

**3**

**6**

**7**

**7**

**6**

**6**

**7**

**7**

**7**

**6**

7.3. МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ В ИНСТРУМЕНТАЛЬНОМ ЯЩИКЕ (ТУЛБОКС, TOOLBOX)

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

• Ручка;

• Блокнот;

• Коробка спичек или зажигалка;

• Набор ножей, подходящий для обслуживания типа «Gueridone» , работы на баре и нарезки фруктов;

• Перчатки для сервировки;

• Нарзанник (штопор для вина);;

• Не более 4 мерных емкостей для спиртных напитков;

• Не более 4 шейкеров и смесительных стаканов для коктейлей;

• Стрейнер;

Питчер не более 2;

• Барная ложка

**7.4.Требования к внешнему виду участника.**

Опрятный внешний вид, белая рубашка с длинным рукавом, охватывающим запястье и галстук – бабочка.

Черные брюки для юношей, для девушек юбка.

Для девушек – колготки телесного цвета.

Обувь закрытая, чёрная на плоской подошве или каблук 3-4 сантиметра, без шнуровки и дополнительных украшений.

Для работы в барной зоне – фартук.

Для юношей – короткая стрижка с окантовкой выше воротника рубашки. Для девушек – волосы убраны.

Руки ухожены (не яркий цвет лака, нет изображений, без блёсток и страз), мягкий макияж для девушек, ювелирные изделия и парфюм отсутствуют (допускается обручальное кольцо). Не допускаются часы, другие наручные украшения.

Информация об образовательной организации, которую представляет участник (бейджик) может быть использована на груди слева.

Все участники и эксперты отборочного конкурса должны соблюдать законодательство в области охраны труда и техники безопасности, с которыми их обязан ознакомить организатор конкурса.