**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

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 11.30-16.30 | 5 часов |
| 2 | Модуль 2: Бар/Бариста | С2 08.30-16.30 | 8 часов |
| 3 | Модуль 3: Welcome service | С3 08.30-10.30 | 2 часа  |

**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)

**План работы и проведения**

**чемпионата по стандартам Ворлдскиллс Россия**

**компетенции 35 Ресторанный сервис**

**Ставропольский край**

**2020 г.**

|  |
| --- |
| **День С-1 Воскресенье, 01.03.2020 г.** |
| **9.00 – 9.30** | Заезд экспертов и участников |
| **10.00-10.30** | Завтрак |
| **11.00-12.00** | Регистрация экспертов и участников Распределение ролей между экспертами и внесение 30 % изменений в задание. |
| **13.00-13.30** | Обед |
| **14.00-14.30** | Жеребьевка . Инструктаж по технике безопасности и охране труда. |
| **14.30-16.30** | Знакомство участников с оборудованием площадки, тестирование оборудования, составление задания |
| **17.00 -17.30** | Ужин |
| **День С 1 Понидельник, 02. 03.2020 г.** |
| **Время** |  | **Мероприятие** | Выполнено  | **Подпись ГЭ**  |
| **8.00-8.30** | 30 мин | **Завтрак** |
| **10.00-10.30** | 60 мин | Открытие чемпионата |
| **11.00-11.15.** | 15 мин | Приветствие |
| **11.15-11.30** | 15 мин | Общение участник/ эксперт ком- патриот |
| **МОДУЛЬ КАФЕ** |
| **11.30-11.50** | 20 мин | Сложение table box (1 стол из 2 скатертей) +складывание полотняных салфеток ( 10 разных способов) |
| **11.50-12.05** | 15 мин | Экспертная оценка |
| **12.05-12.15** | 10 мин  | Skill Test Декантация вина |
| **12.15-12.30** | 15 мин | Экспертная оценка |
| **12.30-13-00** | 30 мин | **Обед**  |
| **13.30-14.00** | 30 мин | MEP "Кафе" - 4 гостя (2 квадратных стола) - Закуска (выбор из меню)- Основное блюдо (Выбор из меню)- Десерт (Выбор из меню)-Напитки(алкогольные+безалкогольные+горячие – выбор из меню) |
| **14.00-14.15** | 15 мин | Экспертная оценка |
| **14.15-15.15** | 60 мин | Встреча и обслуживание гостей в кафе: • Закуска - подача с кухни; • Основное блюдо –подача с кухни; • Десерт – подача с кухниНапитки :Вода газ (в стекле)Вода б/газ (в стекле)Белое виноКрасное вино Кофе + молоко Чай черный и зеленый |
| **15.15-15.25** | 10 мин | Уборка рабочего места |
| **15.25-15.40** | 15 мин | Экспертная оценка |
| **15.40-15.55** | 15 мин | Skill Test Идентифицировать крепкие алкогольные напитки +ликеры(10 позиций) |
| **15.55-16.10** | 15 мин | Экспертная оценка |
| **16.10-16.25** | 15 мин | Общение участника с компатриотом |
| **17.00-17.30** | 30мин | **Ужин** |

|  |
| --- |
| **День С 2** **Вторник, 03.03.2020 г.** |
| **Время** |  | **Мероприятие** |
| **7.00-7.30** | 30 мин |   **Завтрак** |
| **8.00-8.15.** | 15 мин |  Приветствие |
| **8.15-8.30** | 15 мин |  Общение участник/ эксперт ком- патриот |
| **МОДУЛЬ БАРИСТА** |
| **8.30-8.35** | 5 мин | Mise en place – подготовка к работе с кофемашиной и встрече гостей ( 1 участник)  |
| **8.35-8.55** | 20 мин | Встреча гостей( 4 гостя)Приготовление 4 порций кофе –по желанию гостей (Эспрессо/Американо/Лунго/Капучино /Латте маккиато + подача кондимента печенье/выпечка/шоколад) |
| **8.55-9.10** | 15 мин | Экспертная оценка |
| **9.10-9.15** | 5 мин | Mise en place – подготовка к работе с кофемашиной и встрече гостей ( 2 участник) |
| **9.15-9.35** | 20 мин | Встреча гостей( 4 гостя)Приготовление 4 порций кофе –по желанию гостей (Эспрессо/Американо/Лунго/Капучино /Латте маккиато + подача кондимента печенье/выпечка/шоколад) |
| **9.35-9.50** | 15 мин | Экспертная оценка |
| **9.50-9.55** | 5 мин | Mise en place – подготовка к работе с кофемашиной и встрече гостей( 3 участник)  |
| **9.55-10.15** | 20 мин | Встреча гостей( 4 гостя)Приготовление 4 порций кофе –по желанию гостей (Эспрессо/Американо/Лунго/Капучино /Латте маккиато + подача кондимента печенье/выпечка/шоколад) |
| **10.15-10.30** | 15 мин | Экспертная оценка |
| **10.30-10.35** | 5 мин | Mise en place – подготовка к работе с кофемашиной и встрече гостей (4 участник)  |
| **10.35-10.55** | 20 мин | Встреча гостей( 4 гостя)Приготовление 4 порций кофе –по желанию гостей (Эспрессо/Американо/Лунго/Капучино /Латте маккиато + подача кондимента печенье/выпечка/шоколад) |
| **10.55-11.10** | 15 мин | Экспертная оценка |
| **11.10-11.15** | 5 мин | Mise en place – подготовка к работе с кофемашиной и встрече гостей ( 5 участник) |
| **11.15-11.35** | 20 мин | Встреча гостей( 4 гостя)Приготовление 4 порций кофе –по желанию гостей (Эспрессо/Американо/Лунго/Капучино /Латте маккиато + подача кондимента печенье/выпечка/шоколад) |
| **11.35-11.50** | 15 мин | Экспертная оценка |
| **11.50-12.05** | 15 мин | Skill Test Идентификация специй ( 10 позиций ) |
| **12.05-12.20** | 15 мин | Экспертная оценка |
| **12.30-13.00** | 30 мин | **Обед** |
| **МОДУЛЬ БАР** |
| **13.30-13.40** | 10 мин | Жеребьевка и Mise en place – классические коктейли (Фрукты, лед, все для украшений)- **2 участника** |
| **13.40-14.05** | 25 мин | Приготовление классических коктейлей – 2 коктейля х 2 порции, включая украшения (список коктейлей прилагается) + приготовление фаниазийного коктейля с обязательным компонентом( жеребьевка) |
| **14.05-14.15** | 10 мин | Экспертная оценка |
| **14.15-14.25** | 10 мин | Жеребьевка и Mise en place – классические коктейли (Фрукты, лед, все для украшений)- **2 участника** |
| **14.25-14.50** | 25мин | Приготовление классических коктейлей – 2 коктейля х 2 порции, включая украшения (список коктейлей прилагается) + приготовление фаниазийного коктейля с обязательным компонентом( жеребьевка) |
| **14.50-15.00** | 10 мин | Экспертная оценка |
| **15.00-15.10** | 10 мин | Жеребьевка и Mise en place – классические коктейли (Фрукты, лед, все для украшений)- **1участник** |
| **15.10-15.35** | 25 мин | Приготовление классических коктейлей – 2 коктейля х 2 порции, включая украшения (список коктейлей прилагается) + приготовление фаниазийного коктейля с обязательным компонентом( жеребьевка) |
| **15.35-15.45** | 10 мин | Экспертная оценка |
| **15.45-16.00** | 15 мин | Skill Test украшение(декор) для коктейлей ( 2 разных экземпляра) |
| **16.00-16.15** | 15 мин | Экспертная оценка |
| **16.15-16.30** | 15 мин | Общение участник /эксперт-компатриот |
| **17.30-18.00** | 30мин | **Ужин** |

|  |
| --- |
| **День С 3****Среда, 04.03.2020 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 |
| **Модуль «Welcome service»** |
| **8.30-8.55** | 25 мин | Skill test MEP + Оформление фруктовых тарелок( работа без касаний фруктов руками, все фрукты должны быть очищены от кожуры) |
| **8.55-9.10** | 15 мин | Экспертная оценка  |
| **9.10-9.20** | 10 мин | MEP «Фуршет» подготовка к обслуживанию фуршета для 4 гостей ( 1 стол 80х120см) |
| **9.20-9.50** | 30 мин | Встреча гостей и обслуживание фуршета ( игристое вино + канапе+ фруктовые тарелки) |
| **9.50-10.05** | 15 мин | Экспертна оценка |
| **10.05-10.20** | 15 мин | Общение участник /эксперт-компатриот |
| **12.30-13.00** | 60 мин | **Обед** |
| **18.00-18.30** | 30 мин | **Ужин** |
| **День С 4****Четверг, 05.03.2020г.** |
| **8.00-8.30** | Завтрак |
| **9.00-12.00** | Подведение итогов соревнований |
| **13.00-14.00** | 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 |

**Меню**

**Обеда на 02 февраля 2020 г**

|  |  |
| --- | --- |
| **Выход** | **Наименование** |
| 100100 | Закуска салат «Крабовый »Закуска салат«Кальмар» |
| 140/100 | Запеченная куриная голень с овощным гарниром |
| 140/100 | Стейк из свинины с овощным гарниром  |
| 2 кус. | Хлеб пшеничный |
| 1 кус. | Хлеб ржаной |
| 180 мл180 мл180 мл200мл | Минеральная газированная водаМинеральная не газированная водаКока- колаПиво светлое |
| 110мл | Вино белое сухое столовое Гран Шато (Франция) |
| 110мл80/30  180 мл 200мл200мл | Вино красное сухое столовое Гран Шато (Франция)Шарлотка фруктоваяКофе с молокомЧай черныйЧай зеленый |
|  |  |