**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 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)

**Модуль «Кафе»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 9:15 | 15 мин | Сбор Экспертов |
| 9:30 | 15 мин | Сбор Участников |
| 9:45 | 15 мин | Приветствие |
| 10:00 | 15 мин | Общение участник /эксперт-компатриот |
| 10:15 | 20 мин | Сложение table box (1 стол из 2 скатертей) +  складывание полотняных салфеток ( 10 разных способов) |
| 9:35 | 15 мин | Экспертная оценка |
| 9:50 | 15 мин | Skill Test Декантация вина |
| 10:05 | 15 мин | Экспертная оценка |
| 10:20 | 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) |
| 10:50 | 15 мин | Экспертная оценка |
| 11:05 | 60 мин | 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 |
| 12:05 | 15 мин | Экспертная оценка |
| 12:20 | 15 мин | Skill Test Идентифицировать крепкие алкогольные напитки+ликеры(10 позиций) |
| 12:35 | 15 мин | Экспертная оценка |
| 12:50 | 15 мин | Общение участника с компатриотом |

**Модуль «Бар/Бариста»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 8:15 | 15 мин | Сбор Экспертов |
| 8:30 | 15 мин | Сбор Участников |
| 8:45 | 15 мин | Приветствие |
| 9:00 | 15 мин | Общение участник /эксперт-компатриот |
| БАР | | |
| 9:15 | 10 мин | Жеребьевка и Mise en place – классические коктейли (Фрукты, лед, все для украшений) |
| 9:25 | 25 мин | Приготовление классических коктейлей – 2 коктейля х 2 порции, включая украшения (список коктейлей прилагается) + приготовление фантазийного коктейля с обязательным компонентом(жеребьевка) |
| 9:50 | 15 мин | Экспертная оценка |
| 10:05 | 15 мин | Skill Test украшение(декор) для коктейлей ( 2 разных экземпляра) |
| 10:20 | 15 мин | Экспертная оценка |
| БАРИСТА | | |
| 10:35 | 5 мин | Mise en place – подготовка к работе с кофемашиной и встрече гостей |
| 10:40 | 20 мин | Встреча гостей( 4 гостя)  Приготовление 4 порций кофе –по желанию гостей (Эспрессо/Американо/Лунго/Капучино /Латте маккиато  + подача кондимента печенье/выпечка/шоколад) |
| 11:00 | 15 мин | Экспертная оценка |
| 11:15 | 15 мин | Skill Test Идентификация специй ( 10 позиций ) |
| 11:30 | 15 мин | Экспертная оценка |
| 11:45 | 15 мин | Общение участника с компатриотом |
| **Время на выполнение данного модуля рассчитывается исходя из количества рабочих мест** | | |

**Модуль «Welcome service»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 8:15 | 15 мин | Сбор Экспертов |
| 8:30 | 15 мин | Сбор Участников |
| 8:45 | 15 мин | Приветствие |
| 9:00 | 15 мин | Общение участник /эксперт-компатриот |
| 9:30 | 25 мин | Skill test MEP + Оформление фруктовых тарелок( работа без касаний фруктов руками, все фрукты должны быть очищены от кожуры) |
| 9:55 | 15 мин | Экспертная оценка |
| 10:10 | 10 мин | MEP «Фуршет» подготовка к обслуживанию фуршета для 4 гостей ( 1 стол прямоугольный или круглый) |
| 10:20 | 30 мин | Встреча гостей и обслуживание фуршета ( игристое вино + канапе+ фруктовые тарелки) |
| 10:50 | 15 мин | Экспертна оценка |
| 11:05 | 15 мин | Общение участник /эксперт-компатриот |

**Меню**

**Обеда на 02 марта 2021 г**

|  |  |
| --- | --- |
| **Выход** | **Наименование** |
| 100  100 | 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 мл  180 мл  180 мл  200мл | Минеральная газированная вода  Минеральная не газированная вода  Кока- кола  Пиво светлое |
| 110мл | Вино белое сухое столовое Гран Шато (Франция) |
| 110мл  80/30    200 мл  200мл  200мл | Вино красное сухое столовое Гран Шато (Франция)  Торт фруктовый  Кофе с молоком  Чай черный  Чай зеленый |