**ТИПОВОЕ КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

*ДЛЯ РЕГИОНАЛЬНЫХ ЧЕМПИОНАТОВ*

*ЧЕМПИОНАТНОГО ЦИКЛА 2021–2022 ГГ.*

**компетенции**

**«РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС»**

ДЛЯ ОСНОВНОЙ ВОЗРАСТНОЙ КАТЕГОРИИ

16-22 ГОДА

*Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:*

[1. Форма участия в конкурсе: 2](#_Toc66870131)

[2. Общее время на выполнение задания: 2](#_Toc66870132)

[3. Задание для конкурса 2](#_Toc66870133)

[4. Модули задания и необходимое время 2](#_Toc66870134)

[5. Критерии оценки. 6](#_Toc66870135)

[6. Приложения к заданию.](#_Toc66870136) 7



1. **Форма участия в конкурсе**: Индивидуальный конкурс.
2. **Общее время на выполнение задания:** 15 ч.
3. **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.

1. **Модули задания и необходимое время**

Таблица 1.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование модуля** | **Соревновательный день (С1, С2, С3)** | **Время на задание** |
| **A** | Модуль 1: Кафе. | С1  | 5 часов |
| **B** | Модуль 2: Бар/Бариста | С2  | 5 часов |
| **C** | Модуль 3: Welcome service | С3  | 5 часов |

**Модуль «Кафе»**

|  |  |
| --- | --- |
| 15 мин | Сбор Экспертов |
| 15 мин | Сбор Участников |
| 15 мин | Приветствие |
| 15 мин | Общение участник /эксперт-компатриот |
| 20 мин | Сложение table box (1 стол из 4 скатертей) +складывание полотняных салфеток (20 разных способов) |
| 15 мин | Экспертная оценка |
| 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) |
| 15 мин | Экспертная оценка |
| 60 мин | Обслуживание: участнику предоставляется ограниченный набор блюд. Гости имеют следующий выбор, могут заказать максимум 2 курса. (2 вида закусок по 2 порции, 2 вида основных блюд по 2 порции, 2 вида десерта по 2 порции; Закуска + Осн. блюдо; Закуска + Десерт; Осн. блюдо + Десерт). |
| Встреча и обслуживание гостей в кафе: • Закуска - подача с кухни; • Основное блюдо –подача с кухни; • Десерт – подача с кухниНапитки:Вода газ Красное виноВода б/газ Белое виноКола/Фанта/Спрайт (в стекле) Кофе + молоко Пиво в ассортименте Чай черный и зеленый |
| 15 мин | Экспертная оценка |
| 15 мин | Skill Test Идентифицировать крепкие алкогольные напитки + ликеры (Приложение 3) |
| 15 мин | Экспертная оценка |
| 15 мин | Общение участника с компатриотом |

**Модуль «Бар/Бариста»**

|  |  |
| --- | --- |
| 15 мин | Сбор Экспертов |
| 15 мин | Сбор Участников |
| 15 мин | Приветствие |
| 15 мин | Общение участник /эксперт-компатриот |
| 10 мин | Жеребьевка и Mise en place – классические коктейли (Список в Приложении 1) |
| 20 мин | Приготовление классических коктейлей – 3 коктейля х 2 порции, включая украшения  |
| 15 мин | Экспертная оценка |
| 5 мин | МЕР фантазийного коктейля  |
| 10 мин | Приготовление фантазийного коктейля с обязательным компонентом (Приложение 4) |
| 15 мин | Экспертная оценка |
| 5 мин | Mise en place – подготовка к работе с кофемашиной и встрече гостей  |
| 20 мин | Встреча гостей (4 гостя)Приготовление 4 порций кофе –по желанию гостей (Эспрессо/Американо/ Капучино /Латте маккиато + подача кондимента печенье/выпечка/шоколад) |
| 15 мин | Экспертная оценка |
| 15 мин | Skill Test Идентификация специй (Приложение 3) |
| 15 мин | Экспертная оценка |
| 15 мин | Общение участника с компатриотом |

**Модуль «Welcome service»**

|  |  |
| --- | --- |
| 15 мин | Сбор Экспертов |
| 15 мин | Сбор Участников |
| 15 мин | Приветствие |
| 15 мин | Общение участник /эксперт-компатриот |
| 25 мин | Skill test MEP + Оформление фруктовых тарелок (Приложение 2) |
| 15 мин | Экспертная оценка  |
| 10 мин | МЕР Skill Test «Тартар из говядины» |
| 20 мин | Skill Test «Тартар из говядины» |
| 15 мин | Экспертная оценка  |
| 10 мин | MEP «Фуршет» подготовка к обслуживанию фуршета для 4 гостей (за барной стойкой) |
| 30 мин | Встреча гостей и обслуживание фуршета (игристое вино + канапе) |
| 15 мин | Экспертная оценка |
| 15 мин | Общение участник /эксперт-компатриот |

1. **Критерии оценки.**

Таблица 2.

|  |  |
| --- | --- |
| **Критерий** | **Баллы** |
| **Судейские аспекты** | **Объективная оценка** | **Общая оценка** |
| **A** | Модуль 1: Кафе. | 10,90 | 13,50 | **24,40** |
| **B** | Модуль 2: Бар/Бариста | 13,70 | 17,65 | **31,35** |
| **C** | Модуль 3: Welcome service | 8,50 | 6,50 | **15,00** |
| **Итого** | **33,10** | **37,65** | **70,75** |

**6.Приложения к заданию.**

Приложение 1

**Меню обеда**

**на 15 февраля 2022 г**

|  |  |
| --- | --- |
| **Выход** | **Наименование** |
| 100 | Закуска салат «Крабовый » |
| 100 | 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 |
| 200 мл | Минеральная газированная вода |
| 200 мл | Минеральная негазированная вода |
| 200 мл | Кока- кола |
| 200 мл | Пиво |
| 110 мл | Вино белое сухое столовое Гран Шато (Франция) |
| 110 мл | Вино красное сухое столовое Гран Шато (Франция) |
| 120 гр | Десерт -фруктовый пирог |
| 200 мл | Кофе с молоком |
| 200 мл | Чай черный, чай зеленый |

Приложение 2

**Фруктовая тарелка**

Фрукты: Яблоко, апельсин, киви, банан, ананас.

Две порции десерта (2 гостя) подают на основной тарелке.

Приложение 3

**Идентификации**

**Специи:**

1. Бадьян

2. Кардамон

3. Мускатный орех

4. Гвоздика

5. Корица

6. Перец черный

7. Перец кайенский

8. Паприка

9. Имбирь

10. Ваниль (ванильный сахар)

**Крепкий:**

1. Текила серебряная

2. Граппа

3. Ром белый

4. Джин

5. Текила золотая

6. Бренди

7. Ром золотой

8. Скотч виски

9. Бурбон виски

10. Айриш виски

**Ликеры:**

1. Куантро

2. Orange Curacao

3. Калуа

4. Grand Marnier

5. Dom Benedictine

6. Амаретто

7. Малибу

8. Драмбуи

9. Frangelico

10. Tia Maria

Из списка крепкого алкоголя и ликеров выбираем 10 позиций методом жеребьевки перед выполнением задания «Идентификация».

**К сожалению ликера Tia Maria у нас нет в продаже и его не будет в наличии.**

Приложение 4

**Пояснение по фантазийному коктейлю:**

Используем все, что есть на площадке. Обязательный компонент выбираем методом жеребьевки перед выполнением данного задания. Лучше сделать несколько обязательных компонентов, и участник самостоятельно будет выбирать этот компонент методом жеребьевки. Обязательным компонентом может быть, что угодно по усмотрению экспертов, поэтому проводим обсуждение в рамках Чемпионата.

Приложение 5

**Коктейли**

Приготовление классических коктейлей из списка в соответствии с технологическими картами (технологические карты можно найти на форуме).

1. Spritz Veneziano
2. B-52
3. Screwdriver
4. Tequila Sunrise
5. Stinger
6. Cosmopolitan
7. Manhattan
8. Espresso Martini
9. Clover Club
10. Mai-Tai