

Инфраструктурный лист для оснащения конкурсной площадки Чемпионата (Региональный этап)
Ресторанный сервис

Основная информация о конкурсной площадке:

Субъект Российской Федерации: Пензенская область

Базовая организация расположения конкурсной площадки: ГАПОУ ПО "Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса"

Адрес базовой организации: город Пенза, ул. Аустрина, д.129

Главный эксперт: Баландина Лариса Сергеевна, 89656300779, balandls@rambler.ru

Технический эксперт: Стамбулиди Татьяна Васильевна, 89513574092, stambulidi37@mail.ru

Количество экспертов (в том числе с главным экспертом): 9

Количество конкурсантов (команд): 5

Количество рабочих мест: 5 (модуль А и Б - 3, модуль В - 2)

Даты проведения: 05.04.2023 - 13.04.2023

Общая зона конкурсной площадки (оборудование, инструмент, мебель, канцелярия)

Требования к обеспечению зоны (коммуникации, площадь, сети, количество рабочих мест и др.):

Площадь зоны: не менее 150 кв.м.

Освещение: Допустимо верхнее искусственное освещение (не менее ___ люкс)

Интернет : не требуется

Электричество: 6 подключений к сети по (220 Вольт)

Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости) : не требуется

Покрытие пола: плитка - на всю зону

Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости) : Подведение ГХВС/отведение ГХВС

Подведение сжатого воздуха (при необходимости): не требуется

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Тарелка основная	Диаметр 28 см	Посуда	30	шт	30	
2	Тарелка закусочная	Диаметр 23 см	Посуда	30	шт	30	
3	Тарелка десертная	Диаметр 20 см	Посуда	30	шт	30	
4	Харрикейн (для подачи пива)	380мл;D=73/71,H=176мм	Посуда	30	шт	30	
5	Хайбол «Нью-Йорк»	350мл;D=74,H=144мм	Посуда	40	шт	40	
6	Бокал для красного вина	470мл;D=71/86,H=219мм	Посуда	30	шт	30	
7	Бокал для белого вина	250мл;D=60/70,H=178мм	Посуда	30	шт	30	
8	Бокал для воды	0,58л;D=73/92,H=232мм	Посуда	30	шт	30	
9	Олд Фэшн «Праймери»	440мл;D=65,H=110мм	Посуда	30	шт	30	
10	Ваза под цветы	H= 125мм, 170мл	Посуда	8	шт	8	
11	Минаж (соль/перец)	стекло + металл	Посуда	8	шт	8	
12	Хлебная корзина	длина 25 ширина 15 высота 10	Посуда	8	шт	8	
13	Нож столовый	Из одной коллекции	Посуда	35	шт	35	
14	Нож десертный/закусочный	Из одной коллекции	Посуда	35	шт	35	
15	Нож для рыбы	Из одной коллекции	Посуда	35	шт	35	
16	Нож для масла	Из одной коллекции	Посуда	35	шт	35	
17	Столовая вилка	Из одной коллекции	Посуда	35	шт	35	
18	Вилка для десертов/закусочная	Из одной коллекции	Посуда	35	шт	35	

19	Вилка для рыбы	Из одной коллекции	Посуда	35	шт	35	
20	Ложка столовая	Из одной коллекции	Посуда	35	шт	35	
21	Ложка десертная	Из одной коллекции	Посуда	35	шт	35	
22	Кофейная ложка	Из одной коллекции	Посуда	20	шт	20	
23	Пара для капучино (блюдец + кружка)	фарфор;300мл;белый	Посуда	20	шт	20	
24	Кулер для льда	5 л.;D=20.5/14,H=21,B=24.5см	Посуда	5	шт	5	
25	Скатерть	~230x170 см	Посуда	12	шт	12	
26	Поднос официанта	D=356,H=25мм	Посуда	5	шт	5	
27	Салфетки текстильные	45x45 см	Посуда	75	шт	75	
28	Салфетница	фарфор	Посуда	8	шт	8	
36	Металлический поднос	круглый, диаметр 30 см	Посуда	10	шт	10	
37	Минаж (соль/перец)	стекло + метал	Посуда	10	шт	10	
42	Поднос официанта	D=356,H=25мм, прорезиненный	Посуда	10	шт	10	
46	Полотенце официанта	льняные/вафельное 40x70	Посуда	30	шт	30	
47	Салфетки текстильные	45x45 см	Посуда	75	шт	75	
49	Скатерть прямоугольная	~240x170 см	Посуда	12	шт	12	
50	Скатерть квадратная	160x160 см	Посуда	12	шт	12	
51	Скатерть круглая	диаметр 180 см	Посуда	3	шт	3	
52	Соусник фарфор большой	0,3-0,5 л.	Посуда	6	шт	6	
53	Соусник фарфор малый	на усмотрение организатора	Посуда	6	шт	6	
54	Стекланные миски	Диаметр 10 см	Посуда	30	шт	30	
55	Стекланные миски	Диаметр 30 см	Посуда	10	шт	10	
59	Тарелка пирожковая	Диаметр 16 см	Посуда	30	шт	30	
61	Тарелка суповая	Из одной коллекции	Посуда	30	шт	30	
62	Термопоты Чайники-термосы	от 5 литров (метал, черный пластик)	Посуда	1	шт	1	
63	Хлебная корзина	длина 25 ширина 15 высота 10	Посуда	6	шт	6	
64	Френч пресс	1 л	Посуда	5	шт	5	
65	Часы настенные	электронные или стрелочные	Оборудование	2	шт	2	
66	Холодильник	стеклянная дверь	Оборудование	2	шт	2	
67	Бокал для белого вина "Эллизия"	стекло, 250 мл	Посуда	6	шт	6	
68	Коктейльная рюмка "Мартини"	стекло, 200 мл	Посуда	12	шт	12	
69	Ледогенератор	Вид производимого льда - Гурме	Оборудование	1	шт	1	

Комната Конкурсантов (по количеству конкурсантов)

Требования к обеспечению зоны (коммуникации, площадь, сети, количество рабочих мест и др.):

Площадь зоны: не менее 20 кв.м.

Освещение: Допустимо верхнее искусственное освещение (не менее ___ люк)

Интернет : Подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)

Электричество: 4 подключения к сети по (220 Вольт)

Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости) : не требуется

Покрытие пола: ковролин/плитка/ламинат - на всю зону

Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости) : не требуется

Подведение сжатого воздуха (при необходимости): не требуется

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Стол	на усмотрение организатора	Мебель	1	шт (на 5 конкурсантов)	1	

2	Стул	на усмотрение организатора	Мебель	1	шт (на 1 конкурсанта)	1	
3	Зеркало	на усмотрение организатора	Мебель	1	шт	1	
6	Вешалка напольная	на усмотрение организатора	Мебель	1	шт	1	
7	Мусорная корзина	на усмотрение организатора	Мебель	2	шт	2	
8	Утюг	на усмотрение организатора	Оборудование	1	шт (на 5 конкурсантов)	1	
9	Доска гладильная	на усмотрение организатора	Оборудование	1	шт (на 5 конкурсантов)	1	

Комната Экспертов (включая Главного эксперта) (по количеству экспертов)

Требования к обеспечению зоны (коммуникации, площадь, сети, количество рабочих мест и др.):

Площадь зоны: не менее 30 кв.м.

Освещение: Допустимо верхнее искусственное освещение (не менее ___ люкс)

Интернет : Подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)

Электричество: 6 подключения к сети по (220 Вольт)

Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости) : не требуется

Покрытие пола: ковролин/плитка/ламинат - на всю зону

Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости) : не требуется

Подведение сжатого воздуха (при необходимости): не требуется

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Запасной картридж для МФУ	Внести необходимую информац	Расходные материалы	2	шт	2	
2	Компьютер	на усмотрение организатора	Оборудование ИТ	1	шт	1	
3	Мышь компьютерная	на усмотрение организатора	Оборудование ИТ	1	шт	1	
4	МФУ лазерное	(А4, 31 стр / мин, 1024Мб, цвет)	Оборудование ИТ	1	шт	1	
5	Пилот, 6 розеток	на усмотрение организатора	Оборудование	1	шт	1	
6	Стол	на усмотрение организатора	Мебель	1	шт (на 2 человек)	1	
7	Стул	на усмотрение организатора	Мебель	1	шт (на 1 человека)	1	
9	Вешалка	Штанга на колесах	Мебель	1	шт	1	
10	Мусорная корзина	на усмотрение организатора	Мебель	2	шт	2	

Охрана труда и техника безопасности

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Аптечка	Внести необходимую информац	Охрана труда	1	шт	1	
2	Огнетушитель	Внести необходимую информац	Охрана труда	1	шт	1	
3	Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	Внести необходимую информац	Охрана труда	1	шт	1	

Кухня

Требования к обеспечению зоны (коммуникации, площадь, сети, количество рабочих мест и др.): _____

Площадь: 25 кв.м.

Электричество: 1 подключение к сети (380 Вольт), 8 подключений к сети по (220 Вольт)

Покрытие пола: плитка

Подведение/отведение ГХВС (при необходимости): Подведение ГХВС/отведение ГХВС

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
2	Холодильный шкаф (+/-)	1900x1650x6550	Оборудование	1	шт		
3	Ванна моечная	НЕРЖ. СТАЛЬ, ДВУХСЕКЦИО	Мебель	1	шт		
4	Пароконвектомат	3 рабочих режима (разогрев, ко	Оборудование	1	шт		
5	Плита настольная индукционная	настольная, индукционная, 8 ур	Оборудование	1	шт		
7	столы производственные	прямоугольный , нержавеющей	Мебель	2	шт		

Мойка

Требования к обеспечению зоны (коммуникации, площадь, сети, количество рабочих мест и др.): _____

Площадь: 10 кв.м.

Электричество: 2 подключения к сети по (220 Вольт)

Подведение/отведение ГХВС (при необходимости): Подведение ГХВС/отведение ГХВС

Покрытие пола: плитка

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
2	Мойка производственная	двухсекционная, нержавеющей	Мебель	2	шт	2	
3	Стол производственный	прямоугольный , нержавеющей	Мебель	2	шт	2	

Складское помещение

Требования к обеспечению зоны (коммуникации, площадь, сети, количество рабочих мест и др.): _____

Площадь: 12 кв.м.

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Мусорная ведра	на усмотрение организатора	Мебель	2	шт	2	
2	Пилот, 6 розеток	на усмотрение организатора	Оборудование	2	шт	2	
3	Гастро емкости разноформатные (глубина 100-200 мм)	2/1- 2шт; 1/1-4 шт; 1/2-4 шт; 1/4-	Инвентарь	10	шт	10	WEIB
5	Кастрюли 3 литра	на усмотрение организатора	Инвентарь	3	шт	3	Linkfair
6	Кастрюли 5 литра	на усмотрение организатора	Инвентарь	2	шт	2	Linkfair
7	Доски нарезочные 4 вида (2+2+1)	на усмотрение организатора	Инвентарь	1	шт	1	YONG
9	Поварская миска (метал) д-20см	на усмотрение организатора	Инвентарь	20	шт	20	King Metal
10	Метла	на усмотрение организатора	Инвентарь	1	шт	1	
11	Совок	на усмотрение организатора	Инвентарь	1	шт	1	
13	Стеллажи (профессиональные кухонные, 4-5 полок)	длина 1800 высота 1200 ширина	Мебель	1	шт	1	

Инфраструктурный лист для оснащения конкурсной площадки Чемпионата (Региональный этап) Ресторанный сервис

Основная информация о конкурсной площадке:

Субъект Российской Федерации: Пензенская область

Базовая организация расположения конкурсной площадки: ГАПОУ ПО "Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса"

Адрес базовой организации: город Пенза, ул. Аустрина, д.129

Главный эксперт: Баландина Лариса Сергеевна, 89656300779, balandls@rambler.ru

Технический эксперт: Стамбулиди Татьяна Васильевна, 89513574092, stambulidi37@mail.ru

Количество экспертов (в том числе с главным экспертом): 9

Количество конкурсантов (команд): 5

Количество рабочих мест: 5 (модуль А и Б - 3, модуль В - 2)

Даты проведения: 05.04.2023 - 13.04.2023

1. Зона для работ предусмотренных в Модулях обязательных к выполнению (инвариант) (3 рабочих мест)

Рабочее место Конкурсанта (основное оборудование, вспомогательное оборудование, инструмент (по количеству рабочих мест))

Требования к обеспечению зоны (коммуникации, площадь, сети, количество рабочих мест и др.):

Площадь зоны: не менее 150 кв.м.

Освещение: Допустимо верхнее искусственное освещение (не менее ___ люкс)

Интернет : не требуется

Покрытие пола: ковролин/плитка/ламинат - 10 м2 на каждое рабочее место

Электричество: 3 подключения к сети по (220 Вольт) на каждое рабочее место Модуля В Работа за стойкой.

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
Банкетное обслуживание							
1	Стол прямоугольный (подсобный)	Столешница 1500 мм*800 мм	Мебель	1	шт (на 1 раб.место)	3	
2	Стол круглый (гостевой)	Столешница Ø 1000 мм	Мебель	1	шт (на 1 раб.место)	3	
3	Стеллаж	8 секций 730x338x1460	Мебель	1	шт (на 1 раб.место)	3	
4	Стул	Банкетный, обивка ткань	Мебель	2	шт (на 1 раб.место)	6	
5	Плита газовая	Настольная с пьезоподжигом	Оборудование	1	шт (на 1 раб.место)	3	
6	Кулер для льда на подставке	Емкость для охлаждения напитков	Инвентарь	1	шт (на 1 раб.место)	3	
7	Сковороды д - 26-28 см	для газовой плиты	Инвентарь	1	шт (на 1 раб.место)	3	
Бизнес-ланч							
8	Стол прямоугольный (подсобный)	Столешница 1500 мм*800 мм	Мебель	1	шт (на 1 раб.место)	3	
9	Стол квадратный (гостевой)	Столешница 800 мм*800 мм	Мебель	1	шт (на 1 раб.место)	3	
10	Стеллаж	8 секций 730x338x1460	Мебель	1	шт (на 1 раб.место)	3	
11	Стул	Банкетный, обивка ткань	Мебель	2	шт (на 1 раб.место)	6	
Работа за стойкой							
12	Барная стойка	Контактная, размер рабочей пов	Мебель	1	шт (на 2 раб.место)	2	
13	Стол под кофемашину	Столешница 2400 мм*700 мм	Мебель	1	шт (на 2 раб.место)	1	

Инфраструктурный лист для оснащения конкурсной площадки Чемпионата (Региональный этап)
Ресторанный сервис

Основная информация о конкурсной площадке:

Субъект Российской Федерации: Пензенская область

Базовая организация расположения конкурсной площадки: ГАПОУ ПО "Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса"

Адрес базовой организации: город Пенза, ул. Аустрина, д.129

Главный эксперт: Баландина Лариса Сергеевна, 89656300779, balandls@rambler.ru

Технический эксперт: Стамбулиди Татьяна Васильевна, 89513574092, stambulidi37@mail.ru

Количество экспертов (в том числе с главным экспертом): 9

Количество конкурсантов (команд): 5

Количество рабочих мест: 5 (модуль А и Б - 3, модуль В - 2)

Даты проведения: 05.04.2023 - 13.04.2023

1. Зона для работ предусмотренных в Модулях обязательных к выполнению (инвариант) (по количеству конкурсантов)

Рабочее место Конкурсанта (расходные материалы по количеству конкурсантов)

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Продукты	Составляется на основе КЗ с уче	Расходные материалы		шт (на 1 конкурсанта)	0	
2	Алкоголь	Составляется на основе КЗ с уче	Расходные материалы		шт (на 1 конкурсанта)	0	
3	Баллон для плиты	Газовый	Расходный материал	2	шт (на 1 раб.место)	6	

Расходные материалы на всех конкурсантов и экспертов

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Шпажки/пики для канапе	на усмотрение организатора	Расходные материалы	300	шт	300	
2	Коктейльные трубочки (длинные)	на усмотрение организатора	Расходные материалы	300	шт	300	
3	Коктейльные трубочки (короткие)	на усмотрение организатора	Расходные материалы	300	шт	300	
4	Цветы	на усмотрение организатора	Расходные материалы	6	композиция	6	
5	Соль крупная	на усмотрение организатора	Расходные материалы	1,5	кг	1,5	
6	Соль мелкая	на усмотрение организатора	Расходные материалы	1,5	кг	1,5	
7	Перец горошком	на усмотрение организатора	Расходные материалы	1,5	кг	1,5	
8	Сахар (песок)	на усмотрение организатора	Расходные материалы	3	кг	3	
9	Сахар (рафинад)	на усмотрение организатора	Расходные материалы	3	кг	3	
10	Чай черный (пакетированный) уп 100 шт	на усмотрение организатора	Расходные материалы	1	уп	1	
11	Чай зеленый (пакетированный) уп 100 шт	на усмотрение организатора	Расходные материалы	1	уп	1	
12	Кофе зерновой	на усмотрение организатора	Расходные материалы	1	кг	1	
13	Чай черный (крупнолистовой)	на усмотрение организатора	Расходные материалы	1	кг	1	
14	Чай зеленый (крупнолистовой)	на усмотрение организатора	Расходные материалы	1	кг	1	

15	Фильтр-пакеты для чая	на усмотрение организатора	Расходные материалы	500	шт	500	
16	Бумажные салфетки	размер 60x60 или 45x45 -пару уп	Расходные материалы	30	уп	30	
17	Стаканы пластиковые	для холодных и горячих напитков	Расходные материалы	20	уп	20	
18	Мусорные пакеты 30 л	на усмотрение организатора	Расходные материалы	5	уп	5	
19	Мусорные пакеты 90 л	на усмотрение организатора	Расходные материалы	6	уп	6	
20	Мусорные пакеты 240 л	на усмотрение организатора	Расходные материалы	8	уп	8	
21	Пластиковая пленка	на усмотрение организатора	Расходные материалы	7	уп	7	
22	Губки для мытья посуды	на усмотрение организатора	Расходные материалы	8	уп	8	
23	Губки железные	на усмотрение организатора	Расходные материалы	4	уп	4	
24	Полотно вафельное (70 метров - 1 рулон)	на усмотрение организатора	Расходные материалы	3	рулон	3	
25	Салфетка из микрофибры	на усмотрение организатора	Расходные материалы	30	шт	30	
26	Жидкость для мытья посуды	на усмотрение организатора	Расходные материалы	5	уп	5	
27	Пластиковые тарелки	на усмотрение организатора	Расходные материалы	100	шт	100	
28	Моющее средство для посудомоечной машины	на усмотрение организатора	Расходные материалы	2	шт	2	
29	Жидкое мыло	на усмотрение организатора	Расходные материалы	5	шт	5	
30	Одноразовые перчатки (резиновые)	на усмотрение организатора	Расходные материалы	100	уп	100	
31	Одноразовые бумажные полотенца	на усмотрение организатора	Расходные материалы	14	шт	14	
32	Бумага А4	на усмотрение организатора	Расходные материалы	10	пачка 500 листов	10	
33	Скотч малярный	на усмотрение организатора	Расходные материалы	10	м	10	
34	Скотч двусторонний	на усмотрение организатора	Расходные материалы	150	м	150	
35	Ручка шариковая	на усмотрение организатора	Расходные материалы	50	шт	50	
36	Степлер со скобами	на усмотрение организатора	Расходные материалы	2	шт	2	
37	Скрепки канцелярские	на усмотрение организатора	Расходные материалы	1	упак	1	
38	Файлы А4	на усмотрение организатора	Расходные материалы	1	упак	1	
39	Маркер набор (кр, зел, син, чер)	на усмотрение организатора	Расходные материалы	2	упак	2	
40	Нож канцелярский	на усмотрение организатора	Расходные материалы	1	шт	1	
41	Стикеры, маркеры	разного цвета и размера	Расходные материалы	3	уп	3	
42	Ножницы	на усмотрение организатора	Расходные материалы	1	шт	1	

Инфраструктурный лист для оснащения конкурсной площадки Чемпионата (Региональный этап)
Ресторанный сервис

Личный инструмент конкурсанта

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Примечание
1	Блокнот	В соответствии с КЗ	Инвентарь	1	шт	
2	Коробка спичек и/или зажигалка	В соответствии с КЗ	Инвентарь	1	шт	
3	Скребок	В соответствии с КЗ	Инвентарь	1	шт	
4	Перчатки для сервировки (текстильные)	В соответствии с КЗ	Инвентарь	2	шт	
5	Нарзанник (нож сомелье)	В соответствии с КЗ	Инвентарь	1	шт	
6	Мадлер	В соответствии с КЗ	Инвентарь	2	шт	
7	Сквизер	В соответствии с КЗ	Инвентарь	2	шт	
8	Щипцы (для льда)	В соответствии с КЗ	Инвентарь	2	шт	
9	Пинцет (для украшения)	В соответствии с КЗ	Инвентарь	2	шт	
10	Мерная емкостей для жидкостей	В соответствии с КЗ	Инвентарь	6	шт	
11	Шейкеры и/или смесительные стаканы для коктейлей	В соответствии с КЗ	Инвентарь	4	шт	
12	Стрейнер и/или дабл стрейнер и/или джулеп	В соответствии с КЗ	Инвентарь	4	шт	
13	Барные ложки	В соответствии с КЗ	Инвентарь	4	шт	
14	Гейзеры	В соответствии с КЗ	Инвентарь	10	шт	
15	Комплект питчеров	В соответствии с КЗ	Инвентарь	1	комплект	
16	Набор ножей	В соответствии с КЗ	Инвентарь	1	комплект	
17	Весы для кофе	Микрограммные	Инвентарь	1	шт	
18	Терка	Для шоколада/орехов/сыра	Инвентарь	1	шт	