

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
КОМПЕТЕНЦИИ
«РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС»

Конкурсное задание разработано экспертным сообществом и утверждено Менеджером компетенции, в котором установлены нижеследующие правила и необходимые требования владения профессиональными навыками для участия в соревнованиях по профессиональному мастерству.

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ.....	3
1.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ТРЕБОВАНИЯХ КОМПЕТЕНЦИИ.....	3
1.2. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ СПЕЦИАЛИСТА ПО КОМПЕТЕНЦИИ «Ресторанный сервис»	3
1.3. ТРЕБОВАНИЯ К СХЕМЕ ОЦЕНКИ	16
1.4. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ	16
1.5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ	17
1.5.1. Разработка/выбор конкурсного задания (ссылка на ЯндексДиск с матрицей, заполненной в Excel)	17
1.5.2. Структура модулей конкурсного задания (инвариант/вариатив)	18
2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ	20
2.1. Личный инструмент конкурсанта.....	22
2.2. Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке	23
3. Приложения	23

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ

1. ХН – холодный напиток
2. ГН – горячий напиток
3. КА – кофе авторский

1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

1.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ТРЕБОВАНИЯХ КОМПЕТЕНЦИИ

Требования компетенции (ТК) «Ресторанный сервис» определяют знания, умения, навыки и трудовые функции, которые лежат в основе наиболее актуальных требований работодателей отрасли.

Целью соревнований по компетенции является демонстрация лучших практик и высокого уровня выполнения работы по соответствующей рабочей специальности или профессии.

Требования компетенции являются руководством для подготовки конкурентоспособных, высококвалифицированных специалистов / рабочих и участия их в конкурсах профессионального мастерства.

В соревнованиях по компетенции проверка знаний, умений, навыков и трудовых функций осуществляется посредством оценки выполнения практической работы.

Требования компетенции разделены на четкие разделы с номерами и заголовками, каждому разделу назначен процент относительной важности, сумма которых составляет 100.

1.2. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ СПЕЦИАЛИСТА ПО КОМПЕТЕНЦИИ «Ресторанный сервис»

Таблица №1

Перечень профессиональных задач специалиста

№ п/п	Раздел	Важность в %
1	Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания - Специалист должен знать и понимать: Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания Порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку Правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку Стандарты приема входящих звонков Стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры Этикет телефонного разговора и общения в	25

	<p>мессенджерах</p> <p>Процедура встречи и приветствия гостей в организации питания</p> <p>Приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания</p> <p>Правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания</p> <p>Правила подачи меню в организации питания</p> <p>Порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей</p> <p>Правила и виды расстановки мебели в зале организации питания</p> <p>Виды сервировки стола при обслуживании гостей</p> <p>Виды и назначение ресторанных аксессуаров</p> <p>Характеристика столовой посуды, приборов</p> <p>Правила и техника подачи блюд и напитков</p> <p>Правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей.</p> <p>Способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов</p> <p>Правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней</p> <p>Способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках</p> <p>Правила по охране труда, санитарии и гигиене, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения</p> <p>Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей</p> <p>Методы подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения</p> <p>Техника открывания бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напитками</p> <p>Методы сервировки и оформления для подачи свежеежатых соков и безалкогольных напитков</p>	
	<p>- Специалист должен уметь:</p> <p>Осуществлять прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения</p>	

	<p>Использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования</p> <p>Вносить и редактировать данные в системе управления взаимоотношениями с клиентами</p> <p>Презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания</p> <p>Предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания</p> <p>Провожать гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания</p> <p>Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания</p> <p>Оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания</p> <p>Создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания</p> <p>Подавать гостям меню организации питания</p> <p>Расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания</p> <p>Подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию</p> <p>Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания</p> <p>Проверять качество и состояние столового белья в организации питания</p> <p>Рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания</p> <p>Укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток</p> <p>Размещать использованную столовую посуду и приборы на сервировочной тележке и перевозить ее</p> <p>Переносить использованную столовую посуду и приборы вручную и на подносе</p> <p>Сортировать использованную столовую посуду и приборы</p> <p>Эстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос в организации питания</p> <p>Расставлять мебель в баре, включать и настраивать к использованию оборудование бара</p>	
--	---	--

	<p>Проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов</p> <p>Расставлять бутылки с напитками и барную посуду на барной стойке и витрине бара</p> <p>Сортировать столовую посуду и приборы по виду и назначению</p> <p>Подбирать оборудование, инвентарь, посуду необходимые для приготовления заготовок</p> <p>Промывать, очищать, нарезать, измельчать зелень, фрукты и ягоды</p> <p>Хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>Выжимать сок из цитрусовых, мягких и твердых плодов</p> <p>Порционировать, сервировать и украшать свежевыжатые соки и безалкогольные напитки для подачи гостям организации питания</p> <p>Открывать бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками</p> <p>Разливать газированные и негазированные безалкогольные напитки</p> <p>Чистить, мыть и содержать в рабочем состоянии оборудование бара и барный инвентарь</p> <p>Эстетично и безопасно упаковывать напитки на вынос</p>	
	<p>Обслуживание гостей организации питания блюдами и напитками</p>	<p>35</p>
<p>2</p>	<p>- Специалист должен знать и понимать:</p> <p>Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Характеристика блюд и напитков, включенных в меню</p> <p>Правила сочетаемости напитков и блюд</p> <p>Классификация алкогольных и безалкогольных напитков</p> <p>Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов</p> <p>Классификация чая по степени ферментации. Методы заваривания чая</p> <p>Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности</p> <p>Классификация кофе по видам и степени обжарки</p> <p>Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами</p> <p>Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания</p> <p>Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и</p>	

оформлению заказов Порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар Виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей Техника продаж и презентации блюд и напитков Правила и очередность подачи блюд и напитков Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков Правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря Правила и техника подачи блюд Правила и техника подачи вина Правила и техника подачи пива Правила и техника подачи коктейлей Правила и техника подачи крепких спиртных напитков Правила и техника подачи чая и кофе Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов Методы разрешения конфликтных ситуаций Правила по охране труда, санитарии и гигиене, пожарной безопасности в организациях питания Методы и техника обслуживания гостей за барной стойкой и столиками бара Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, барного оборудования и инвентаря Классификация алкогольных и безалкогольных напитков Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов Классификация чая по степени ферментации. Методы заваривания чая Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности Классификация кофе по видам и степени обжарки Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами Правила и техника подачи вина Правила и техника подачи пива Правила и техника приготовления и подачи коктейлей Правила и техника подачи крепких спиртных напитков Правила и техника приготовления и подачи чая, кофе Порядок и правила составления документации по	
---	--

	<p>приготовлению коктейлей</p> <p>Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов</p> <p>Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов</p> <p>Культура потребления алкогольных напитков</p> <p>Правила этикета при обслуживании гостей в баре</p> <p>Правила безопасной эксплуатации оборудования бара</p> <p>Виды и классификации баров, планировочные решения баров</p> <p>Правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации бара</p> <p>Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов</p> <p>Условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре</p> <p>Методы разрешения конфликтных ситуаций</p> <p>Техника продаж и презентации напитков</p> <p>Технологии наставничества и обучения на рабочих местах</p> <p>Виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания</p> <p>Порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях</p> <p>Правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании</p> <p>Порядок оформления счетов и расчета по ним с гостями организации питания</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов</p> <p>Правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты</p> <p>Порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания</p> <p>Порядок получения, выдачи и хранения денежных средств</p> <p>Правила возврата платежей</p>	
	<p>- Специалист должен уметь:</p> <p>Подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей</p> <p>Выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков</p> <p>Давать пояснения гостям по блюдам и напиткам</p>	

	<p>Консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами</p> <p>Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки</p> <p>Заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания</p> <p>Использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания</p> <p>Проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков</p> <p>Досервировать, пересервировать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков</p> <p>Подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков</p> <p>Презентовать гостям блюда и напитки при подаче</p> <p>Проводить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей</p> <p>Порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей</p> <p>Разрешать конфликтные ситуации</p> <p>Подавать карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей</p> <p>Использовать электронное меню, интерактивный бар</p> <p>Консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции</p> <p>Эксплуатировать оборудование бара</p> <p>Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию</p> <p>Заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах</p> <p>Подготавливать барную стойку и барные столики для подачи напитков и барной продукции</p> <p>Осуществлять проверку наличия маркировки алкогольной продукции, а также наличия сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации)</p> <p>Сканировать акцизную марку посредством 2D-сканера и оформлять списание алкогольной продукции</p> <p>Осуществлять процедуру списания алкогольной продукции при бое, порче, краже в</p>	
--	--	--

	<p>специализированных программах учета</p> <p>Готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли</p> <p>Готовить и подавать свежевыжатые соки</p> <p>Готовить, оформлять и подавать чай, кофе</p> <p>Подавать вино, пиво, крепкие спиртные напитки</p> <p>Проводить операции по подготовке напитков к презентации в присутствии гостей</p> <p>Разрешать конфликтные ситуации</p> <p>Проводить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок</p> <p>Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления напитков и закусок</p> <p>Презентовать напитки с элементами шоу</p> <p>Составлять отчеты специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции в баре</p> <p>Ставить задачи и контролировать их выполнение по выполнению вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре</p> <p>Составлять заявки на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок</p> <p>Встречать, принимать гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях</p> <p>Соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия</p> <p>Использовать различные стили обслуживания гостей, соответствующие виду мероприятия</p> <p>Выдерживать температуру подачи блюд и напитков при обслуживании гостей на мероприятиях</p> <p>Сервировать, досервировывать, пересервировывать столы в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приёма к оплате платёжных карт (POS терминалами)</p> <p>Проводить оформление счета для оплаты</p> <p>Применять скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах</p> <p>Предоставлять счет гостям организации питания</p> <p>Принимать оплату в наличной и безналичной формах</p> <p>Оформлять возврат оформленных платежей</p> <p>Формировать кассовые отчеты в специализированных</p>	
--	---	--

	программах	
	Руководство деятельностью официантов, барменов по обслуживанию гостей организации питания	20
3	<p>- Специалист должен знать и понимать:</p> <p>Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Инструменты планирования, организации и контроля деятельности подчиненных</p> <p>Условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре</p> <p>Условия хранения столовой посуды, столовых приборов</p> <p>Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов</p> <p>Правила безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря в организации питания</p> <p>Технологии и стили обслуживания гостей в организациях питания</p> <p>Инструменты планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных</p> <p>Теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы</p> <p>Методы разрешения конфликтных ситуаций</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов</p> <p>Правила эксплуатации мобильных терминалов и специализированных приложений, программ учета и контроля</p> <p>Технологии контроля посредством специализированного программного обеспечения</p> <p>Технологии управления персоналом</p> <p>Технологии управления изменениями в организации</p> <p>Правила по охране труда, санитарии и гигиене, пожарной безопасности в организациях питания</p>	
	<p>- Специалист должен уметь:</p> <p>Формировать отчеты по использованию продуктов, сырья в специализированных программах учета</p> <p>Прогнозировать потребность в заказе продуктов, сырья, инвентаря, необходимых для бесперебойного обслуживания гостей организации питания</p> <p>Составление заявок на продукты, сырье, оборудование и инвентарь для бара и зала организации питания</p> <p>Разрабатывать график работы членов бригады официантов, барменов</p> <p>Проводить вводный и текущий инструктаж членов</p>	

	<p>бригады официантов, барменов Распределять задания между работниками бригады официантов, барменов Определять потребность работниками бригады официантов, барменов в обучении Использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для координации выполнения заданий Проводить обучение членов бригады официантов/барменов на рабочем месте Управлять конфликтными ситуациями с гостями организации питания Проводить входной, текущий и итоговый контроль работы по обслуживанию гостей организации питания Пользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения Использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для контроля выполнения заданий Выявлять отклонения от плана в работе и определение причин их возникновения</p>	
4	<p>Организация процессов обслуживания гостей организации питания блюдами и напитками</p>	5
	<p>- Специалист должен знать и понимать: Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Факторы, влияющие на процессы обслуживания гостей организаций питания Современные технологии обслуживания в организациях питания Методы расчетов расходов на проведение мероприятий по стимулированию продаж Экономика, менеджмент и маркетинг, делопроизводство, подготовка отчетности организаций питания Теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений Специализированное программное обеспечение и технологии, используемые в процессе обслуживания в организации питания Теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений Современные способы обслуживания в организациях питания Экономика, менеджмент и маркетинг,</p>	

	<p>делопроизводство, подготовка отчетности организаций питания</p> <p>Теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений</p> <p>Современные способы обслуживания в организациях питания</p> <p>Экономика, менеджмент и маркетинг, делопроизводство, подготовка отчетности организаций питания</p> <p>Теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений</p> <p>Правила по охране труда, санитарии и гигиене, пожарной безопасности в организациях питания</p>	
	<p>- Специалист должен уметь:</p> <p>Производить расчеты при расчете потребности в работниках зала и бара организации питания и материальных затрат на оплату их труда</p> <p>Разрабатывать планы работ службы обслуживания организации питания по основным направлениям деятельности</p> <p>Проводить опросы гостей о качестве блюд, напитков и качестве обслуживания</p> <p>Выявлять изменение потребительских предпочтений в отношении блюд, напитков, технологий обслуживания</p> <p>Рассчитывать бюджет расходов на совершенствование процесса обслуживания гостей</p> <p>Составлять прогноз по реализации блюд, напитков в организации питания</p> <p>Разрабатывать регламенты работы и критерии эффективности работы на каждом рабочем месте в зале и баре организации питания</p> <p>Определять способы распределения заданий между сотрудниками, передачи полномочий и ответственности</p> <p>Презентовать программы акций и мероприятий по стимулированию продаж блюд и напитков в организации питания</p> <p>Обеспечивать обратную связь с работниками и гостями организации питания</p> <p>Разрешать конфликтные ситуации</p> <p>Проводить входной, текущий и итоговый контроль работы службы обслуживания организации питания</p> <p>Выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля в службе обслуживания организации питания, прогнозировать их последствия, принимать меры по их исправлению и недопущению в будущем</p>	

	<p>Пользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения для формирования отчетов</p> <p>Использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для контроля выполнения заданий</p>	
	<p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	15
5	<p>- Специалист должен знать и понимать:</p> <p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания</p> <p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке</p> <p>Процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Технологии наставничества и обучения на рабочих местах</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Технологии в молекулярной кухне</p>	

	<p>Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов</p> <p>Виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации</p> <p>Правила эксплуатации кухонных роботов</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p>	
	<p>- Специалист должен уметь:</p> <p>Прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Проводить обучение помощника повара на рабочем месте</p> <p>Оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения</p> <p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия</p> <p>Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам</p> <p>Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур</p> <p>Использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу</p> <p>Производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	

1.3. ТРЕБОВАНИЯ К СХЕМЕ ОЦЕНКИ

Сумма баллов, присуждаемых по каждому аспекту, должна попадать в диапазон баллов, определенных для каждого раздела компетенции, обозначенных в требованиях и указанных в таблице №2.

Таблица №2

Матрица пересчета требований компетенции в критерии оценки

Критерий/Модуль							Итого баллов за раздел ТРЕБОВАНИЙ КОМПЕТЕНЦИИ
Разделы ТРЕБОВАНИЙ КОМПЕТЕНЦИИ		А	Б	В	Г	Д	
	1	4,5	12,5	3,0	3,0	2,0	25,0
	2	7,0	7,0	10,5	7,5	3,0	35,0
	3	5,5	3,0	5	4,5	2,0	20,0
Итого баллов за модуль		17,0	22,5	18,5	15,0	7,0	80,0

1.4. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ

Оценка Конкурсного задания будет основываться на критериях, указанных в таблице №3:

Таблица №3

Оценка конкурсного задания

Критерий	Методика проверки навыков в критерии
А Открытая кухня	Оценка по измеримым параметрам (бинарная) и судейская оценка
Б Бизнес-ланч	Оценка по измеримым параметрам (бинарная) и судейская оценка
В Работа за стойкой. Бар и кофейня	Оценка по измеримым параметрам (бинарная) и судейская оценка

1.5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Общая продолжительность Конкурсного задания¹: 12 ч.

Количество конкурсных дней: 3 дня

Вне зависимости от количества модулей, КЗ должно включать оценку по каждому из разделов требований компетенции.

Оценка знаний участника должна проводиться через практическое выполнение Конкурсного задания. В дополнение могут учитываться требования работодателей для проверки теоретических знаний / оценки квалификации.

1.5.1. Разработка/выбор конкурсного задания (ссылка на ЯндексДиск с матрицей, заполненной в Excel)

Конкурсное задание состоит из 3 модулей, включает обязательную к выполнению часть (инвариант) – 3 модуля.

Общее количество баллов конкурсного задания составляет 80.

Обязательная к выполнению часть (инвариант) выполняется всеми регионами без исключения на всех уровнях чемпионатов.

Количество модулей из вариативной части, выбирается регионом самостоятельно в зависимости от материальных возможностей площадки соревнований и потребностей работодателей региона в соответствующих специалистах. В случае если ни один из модулей вариативной части не подходит под запрос работодателя конкретного региона, то вариативный (е) модуль (и) формируется регионом самостоятельно под запрос работодателя. При этом, время на выполнение модуля (ей) и количество баллов в критериях оценки по аспектам не меняются.

Таблица №4

Матрица конкурсного задания

Обобщенная трудовая функция	Трудовая функция	Нормативный документ/ЗУН	Модуль	Константа/вариатив	ИЛ	КО
1	2	3	4	5	6	7

<https://disk.yandex.ru/d/SJWZD7j19VvugQ>

Инструкция по заполнению матрицы конкурсного задания (**Приложение № 1**)

¹ Указывается суммарное время на выполнение всех модулей КЗ одним конкурсантом.

1.5.2. Структура модулей конкурсного задания (инвариант)

Модуль А. Открытая кухня

Время на выполнение модуля - 5 часов (включая экспертную оценку)

Задания:

1. Специальное задание «Авторский салат» (Приложение 7) – 30 мин.

Конкурсанту необходимо подготовить рабочее место к приготовлению авторского салата. Приготовить и оформить для подачи 2 порции салата из предложенного перечня продуктов.

2. Подготовка рабочего места – 40 мин.

Конкурсанту необходимо произвести сервировку гостевого стола (1 круглый стол на 2 гостя) по предзаказанному меню (Приложение 8) и подготовить подсобный стол к дальнейшему обслуживанию. Обслуживание включает в себя приготовление всех блюд перед гостями, за подсобным столом.

3. Финальная подготовка – 10 мин.

Конкурсанту необходимо произвести финальные приготовления к встрече гостей.

4. Встреча и обслуживание гостей – 120 мин.

Конкурсант встречает гостей, производит обслуживание по предзаказанному меню с приготовлением всех блюд перед гостями, за подсобным столом и производит расчет столика.

5. Уборка рабочего места – 20 мин.

Уборка включает в себя полную зачистку гостевого стола, рабочего места и стеллажа.

Модуль Б. Бизнес-ланч

Время на выполнение модуля 3 часа 30 минут (включая экспертную оценку)

Задания:

1. Накрытие подсобного стола 2мя скатертями (TableBox) – 5 мин.

2. Складывание салфеток, 25 гостевых видов – 15 мин.

3. Подготовка рабочего места – 30 мин.

Конкурсанту необходимо произвести предварительную сервировку гостевого стола (1 квадратный стол на 2 гостя) и подготовить подсобный стол к дальнейшему обслуживанию. Обслуживание по меню «Бизнес-ланч» (Приложение 9), с ограниченным количеством блюд. В конце обслуживания производится расчет столика.

4. Встреча и обслуживание гостей – 60 мин.

5. Пересервировка гостевого стола с заменой скатерти – 30 мин.

Конкурсанту необходимо произвести замену скатерти и предварительную сервировку гостевого стола

Модуль В. Работа за стойкой. Бар и кофейня

Время на выполнение модуля 3 часа 30 минут (включая экспертную оценку)

Задания:

1. Идентификация алкогольных напитков – 15 мин.

Конкурсанту необходимо определить содержимое бокала по ароматическим и цветовым свойствам (без дегустации). Список из 8 алкогольных напитков определяется организаторами чемпионата.

2. Подготовка рабочей зоны на весь модуль – 30 мин.

Конкурсанту необходимо подготовить рабочую зону, включая тестирование кофейного оборудования и настройку помола.

3. Приветствие и обслуживание гостей по кофейной карте (Приложение 10) за контактной барной стойкой – 50 мин.

Конкурсанту необходимо продать четыре напитка двум гостям, 2 из классической линейки и 2 из раздела авторских напитков. Сначала подать 2 классических кофе, затем 2 авторских, оба гостя должны получить напитки одновременно.

4. Приветствие и обслуживание гостей по барной карте (Приложение 11) за контактной барной стойкой – 50 мин.

Конкурсанту необходимо продать четыре разных напитка двум гостям. Количество напитков для одного гостя и последовательность подачи не регламентированы.

5. Уборка рабочего места – 20 мин.

2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ²

Требования к униформе

Участники

Во время работы в баре:

Мужчины: опрятный внешний вид, белая сорочка с длинным рукавом, закрывающим запястье. Темная бабочка, барный фартук темных тонов с передником или жилет. Классические брюки с ремнем, закрытые черные классические туфли без шнуровки и дополнительных украшений на плоской подошве с округлым или угловидным мысом; короткая аккуратная стрижка, короткие классические виски, отсутствие растительности на лице (свежее бритое лицо). Не допускаются наручные часы, другие наручные украшения, за исключением обручального кольца. Пирсинг не допускается. Ногти ухожены, коротко пострижены.

Женщины: опрятный внешний вид, белая сорочка с длинным рукавом, закрывающим запястье, темная классическая юбка ниже колен на 5 см или классические брюки, классическая жилетка, колготки или чулки телесного цвета, темный барный фартук с передником или жилет, черная классическая обувь на плоской подошве, без шнуровки и дополнительных украшений. Волосы аккуратно убраны, зафиксированы однотонной заколкой или резинкой. Ногти ухожены, коротко пострижены, мягкий макияж. Не допускаются наручные часы, другие наручные украшения, за исключением обручального кольца. Серьги без камней в форме колец или гвоздиков. Другой видимый пирсинг не допускается. Из парфюма – только дезодорант, без резкого запаха.

Во время работы в зале:

Модуль Ресторан:

Мужчины: темный костюм, белая рубашка с длинными рукавами, галстук, ремень, носки темные, начищенные темные туфли, короткие волосы, побритое лицо, галстук или бабочка.

Женщины: классический костюм (брюки или юбка), рубашка с длинным рукавом, допускается шарф, галстук или бабочка, прозрачные колготки или чулки, темные начищенные туфли с каблуком не выше 3 см.

Модуль Банкет:

Мужчины: темные классические брюки, белая рубашка с длинным рукавом, темный галстук, ремень, носки темные, начищенные темные туфли, короткие волосы, побритое лицо, жилет темный.

² Указываются особенности компетенции, которые относятся ко всем возрастным категориям и чемпионатным линейкам без исключения.

Женщины: темные классические брюки, рубашка с длинным рукавом, темный галстук, прозрачные колготки или чулки, темные начищенные туфли с каблуком не выше 3 см, темный жилет.

При выполнении заданий, связанных с Фламбе и фруктовой тарелки, допускается использование фартука (классического официантского или барного с передником).

Модуль Кафе:

Мужчины: темные классические брюки, белая рубашка с длинным рукавом, ремень, носки темные, начищенные темные туфли, короткие волосы, побритое лицо, темная рубашка классическая.

Женщины: темные классические брюки или юбка, рубашка с длинным рукавом, прозрачные колготки или чулки, темные начищенные балетки или туфли с каблуком не выше 3 см, темная рубашка классическая.

Общие:

Мужчины: опрятный внешний вид, сорочка с длинным рукавом, закрывающим запястье, галстук классический, допускается зажим для галстука, закрытые черные классические туфли без шнуровки и дополнительных украшений на плоской подошве с округлым мысом; короткая аккуратная стрижка, допускается укладка и прическа волос с помощью геля, свежее выбритое лицо (не больше суток). Украшения запрещены, за исключением обручального кольца. Пирсинг не допускается. Из парфюма только дезодорант, без резкого запаха.

Девушки: классическая сорочка или классическая сорочка-боди с длинным рукавом, закрывающим запястье, классическая юбка, колготки или чулки телесного цвета для девушек, темные туфли с каблуком не выше 3 см, без шнуровки и дополнительных украшений. Волосы аккуратно убраны, зафиксированы однотонной заколкой или резинкой, допускается укладка волос с помощью лака или геля. Ногти ухожены, коротко пострижены, допускается бесцветное/телесного цвета покрытие или «френч», мягкий макияж. Украшения запрещены, за исключением обручального кольца. Серьги без камней в форме колец или гвоздиков.

Татуировки на видимых частях тела недопустимы.

Другой видимый пирсинг не допускается.

Из парфюма – только дезодорант, без резкого запаха.

Информация об учебном заведении, который представляет участник (шеvron, надпись) может быть использована на левой стороне пиджака или жилета в области груди.

В случае присутствия татуировок, участник должен их скрыть, используя косметические средства.

Эксперты:

Деловой стиль одежды, в случае несоблюдения эксперт не допускается для работы на площадке.

2.1. Личный инструмент конкурсанта

Список материалов, оборудования и инструментов, которые конкурсант может привезти на площадку.

- Ручка;
- Блокнот;
- Коробок спичек и/или зажигалка;
- Скребок
- Перчатки для сервировки (текстильные);
- Нарзанник (нож сомелье);
- Мадлер, не более 2х;
- Сквизер, не более 2х;
- Щипцы (для льда), не более 2х;
- Пинцет (для украшения), не более 2х;
- Мерная емкость для жидкостей, не более 6ти;
- Шейкеры и/или смесительные стаканы для коктейлей, не более 4х;
- Стрейнер и/или дабл стрейнер и/или джулеп, не более 4х;
- Барные ложки, не более 4х;
- Гейзеры, не более 10ти;
- Комплект питчеров:
 1. 150 мл, не более 2х
 2. 300 мл, не более 2х
 3. 500 мл, не более 2х
- Набор ножей:
 1. Нож ~8-14 см, не более 3х
 2. Шеф нож ~18-24 см
 3. Филейный нож ~20-30 см
 4. Барный нож
 5. Нож для снятия цедры
- Весы для кофе (микрограммные);
- Терка (для шоколада/орехов/сыра).

2.2. Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке

- Керамические ножи
- Ножи для карвинга

3. Приложения

Приложение №1 Инструкция по заполнению матрицы конкурсного задания

Приложение №2 Матрица конкурсного задания

Приложение №3 Критерии оценки

Приложение №4 Инструкция по охране труда и технике безопасности по компетенции «Ресторанный сервис».

Приложение №5 Модуль А Авторский салат

Приложение №6 Модуль А Обслуживание

Приложение №7 Модуль Б Бизнес-ланч

Приложение №8 Модуль В Кофейная карта

Приложение №9 Модуль В Барная карта

Приложение №10 Модуль Г Меню напитков

Приложение №11 Модуль Д Легкие закуски