

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
2. Общее время на выполнение задания:	2
3. Задание для конкурса	2
4. Модули задания и необходимое время	2
5. Критерии оценки.	6
6. Приложения к заданию.	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.

4. **Модули задания и необходимое время**

Таблица 1.

	Наименование модуля	Соревновательный день (С1, С2, С3)	Время на задание
А	Модуль 1: Кафе.	С1	5 часов
В	Модуль 2: Бар/Бариста	С2	5 часов
С	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	МЕР "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: <ul style="list-style-type: none"> • Закуска - подача с кухни; • Основное блюдо –подача с кухни; • Десерт – подача с кухни Напитки: <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td>Вода газ</td> <td>Красное вино</td> </tr> <tr> <td>Вода б/газ</td> <td>Белое вино</td> </tr> <tr> <td>Кола/Фанта/Спрайт (в стекле)</td> <td>Кофе + молоко</td> </tr> <tr> <td>Пиво в ассортименте</td> <td>Чай черный и зеленый</td> </tr> </table>	Вода газ	Красное вино	Вода б/газ	Белое вино	Кола/Фанта/Спрайт (в стекле)	Кофе + молоко	Пиво в ассортименте
Вода газ	Красное вино							
Вода б/газ	Белое вино							
Кола/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 x 2 порции, включая украшения
15 мин	Экспертная оценка
5 мин	MEP 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 МЕР + 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	МЕР «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

5. 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

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

Приложение 2

Фруктовая тарелка

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

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

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».

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.