



ВСЕРОССИЙСКОЕ
ЧЕМПИОНАТНОЕ
ДВИЖЕНИЕ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ
МАСТЕРСТВУ

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ «РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС»

**Регионального этапа чемпионата
по профессиональному мастерству
«Профессионалы» в 2026 г.**

Алтайский край

(субъект РФ)

2026 г.

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.....	4
1.1. Общие сведения о требованиях компетенции.....	4
1.2. Перечень профессиональных задач специалиста по компетенции «Ресторанный сервис».....	4
1.3. Требования к схеме оценки.....	14
1.4. Спецификация оценки компетенции.....	14
1.5. Содержание конкурсного задания.....	15
1.5.1. Разработка/выбор конкурсного задания.....	15
1.5.2. Структура модулей конкурсного задания (инвариант/вариатив).....	15
2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ.....	18
2.1. Личный инструмент конкурсанта.....	21
2.2. Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке...	21
3. ПРИЛОЖЕНИЯ.....	22

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ

1. ФГОС – Федеральный государственный образовательный стандарт
2. ПС – Профессиональный стандарт
3. КЗ – Конкурсное задание
4. ИЛ – Инфраструктурный лист
5. ХН – холодный напиток
6. ГН – горячий напиток
7. 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	21,7
	Специалист должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none">– 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 мессенджерах– Процедура встречи и приветствия гостей в организации питания– Приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания– Правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания– Правила подачи меню в организации питания– Порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей	

№ п/п	Раздел	Важность в %
	<ul style="list-style-type: none"> – Правила и виды расстановки мебели в зале организации питания – Виды сервировки стола при обслуживании гостей – Виды и назначение ресторанных аксессуаров – Характеристика столовой посуды, приборов – Правила и техника подачи блюд и напитков – Правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей. – Способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов – Правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней – Способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках – Правила по охране труда, санитарии и гигиене, пожарной безопасности в организациях питания – Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения – Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей – Методы подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения – Техника открывания бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напитками – Методы сервировки и оформления для подачи свежеежатых соков и безалкогольных напитков 	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Осуществлять прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения – Использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования – Вносить и редактировать данные в системе управления взаимоотношениями с клиентами – Презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания – Предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания – Проводить гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания – Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания – Оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания – Создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания – Подавать гостям меню организации питания – Расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания 	

№ п/п	Раздел	Важность в %
	<p>организации питания</p> <ul style="list-style-type: none"> – Подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию – Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания – Проверять качество и состояние столового белья в организации питания – Рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания – Укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток – Размещать использованную столовую посуду и приборы на сервировочной тележке и перевозить ее – Переносить использованную столовую посуду и приборы вручную и на подносе – Сортировать использованную столовую посуду и приборы – Эстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос в организации питания – Расставлять мебель в баре, включать и настраивать к использованию оборудование бара – Проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов – Расставлять бутылки с напитками и барную посуду на барной стойке и витрине бара – Сортировать столовую посуду и приборы по виду и назначению – Подбирать оборудование, инвентарь, посуду необходимые для приготовления заготовок – Промывать, очищать, нарезать, измельчать зелень, фрукты и ягоды – Хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов – Выжимать сок из цитрусовых, мягких и твердых плодов – Порционировать, сервировать и украшать свежавыжатые соки и безалкогольные напитки для подачи гостям организации питания – Открывать бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками – Разливать газированные и негазированные безалкогольные напитки – Чистить, мыть и содержать в рабочем состоянии оборудование бара и барный инвентарь – Эстетично и безопасно упаковывать напитки на вынос 	
2	<p>Обслуживание гостей организации питания блюдами и напитками</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания – Характеристика блюд и напитков, включенных в меню – Правила сочетаемости напитков и блюд – Классификация алкогольных и безалкогольных напитков – Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов 	36,8

№ п/п	Раздел	Важность в %
	<ul style="list-style-type: none"> – 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 культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания – Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и 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 	

№ п/п	Раздел	Важность в %
	<ul style="list-style-type: none"> – Порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей – Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов – Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов – Культура потребления алкогольных напитков – Правила этикета при обслуживании гостей в баре – Правила безопасной эксплуатации оборудования бара – Виды и классификации баров, планировочные решения баров – Правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации бара – Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов – Условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре – Методы разрешения конфликтных ситуаций – Техника продаж и презентации напитков – Технологии наставничества и обучения на рабочих местах – Виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания – Порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях – Правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании – Порядок оформления счетов и расчета по ним с гостями организации питания – Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов – Правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты – Порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания – Порядок получения, выдачи и хранения денежных средств – Правила возврата платежей 	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей – Выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков – Давать пояснения гостям по блюдам и напиткам – Консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами – Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки – Заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания – Использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания – Проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков 	

№ п/п	Раздел	Важность в %
	<p>установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков</p> <ul style="list-style-type: none"> – Досервировать, пересервировать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков – Подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков – Презентовать гостям блюда и напитки при подаче – Проводить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей – Порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей – Разрешать конфликтные ситуации – Подавать карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей – Использовать электронное меню, интерактивный бар – Консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции – Эксплуатировать оборудование бара – Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию – Заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах – Подготавливать барную стойку и барные столики для подачи напитков и барной продукции – Осуществлять проверку наличия маркировки алкогольной продукции, а также наличия сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации) – Сканировать акцизную марку посредством 2D-сканера и оформлять списание алкогольной продукции – Осуществлять процедуру списания алкогольной продукции при бое, порче, краже в специализированных программах учета – Готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли – Готовить и подавать свежавыжатые соки – Готовить, оформлять и подавать чай, кофе – Подавать вино, пиво, крепкие спиртные напитки – Проводить операции по подготовке напитков к презентации в присутствии гостей – Разрешать конфликтные ситуации – Проводить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок – Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления напитков и закусок – Презентовать напитки с элементами шоу – Составлять отчеты специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции в баре – Ставить задачи и контролировать их выполнение по выполнению вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре 	

№ п/п	Раздел	Важность в %
	<ul style="list-style-type: none"> – Составлять заявки на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок – Встречать, принимать гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях – Соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия – Использовать различные стили обслуживания гостей, соответствующие виду мероприятия – Выдерживать температуру подачи блюд и напитков при обслуживании гостей на мероприятиях – Сервировать, досервировывать, пересервировывать столы в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи – Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приёма к оплате платёжных карт (POS терминалами) – Проводить оформление счета для оплаты – Применять скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах – Предоставлять счет гостям организации питания – Принимать оплату в наличной и безналичной формах – Оформлять возврат оформленных платежей – Формировать кассовые отчеты в специализированных программах 	
3	Руководство деятельностью официантов, барменов по обслуживанию гостей организации питания	21,6
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания – Инструменты планирования, организации и контроля деятельности подчиненных – Условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре – Условия хранения столовой посуды, столовых приборов – Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов – Правила безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря в организации питания – Технологии и стили обслуживания гостей в организациях питания – Инструменты планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных – Теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы – Методы разрешения конфликтных ситуаций – Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов – Правила эксплуатации мобильных терминалов и специализированных приложений, программ учета и контроля – Технологии контроля посредством специализированного 	

№ п/п	Раздел	Важность в %
	<p>программного обеспечения</p> <ul style="list-style-type: none"> – Технологии управления персоналом – Технологии управления изменениями в организации – Правила по охране труда, санитарии и гигиене, пожарной безопасности в организациях питания <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Формировать отчеты по использованию продуктов, сырья в специализированных программах учета – Прогнозировать потребность в заказе продуктов, сырья, инвентаря, необходимых для бесперебойного обслуживания гостей организации питания – Составление заявок на продукты, сырье, оборудование и инвентарь для бара и зала организации питания – Разрабатывать график работы членов бригады официантов, барменов – Проводить вводный и текущий инструктаж членов 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 	
4	<p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания – Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними – Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания – Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий – Правила составления заявок на продукты, ведения учета и 	9,9

№ п/п	Раздел	Важность в %
	<p>составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения</p> <ul style="list-style-type: none"> – Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке – Процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий – Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий – Технологии наставничества и обучения на рабочих местах – Принципы ХАССП в организациях общественного питания – Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания – Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента – Технологии в молекулярной кухне – Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов – Виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации – Правила эксплуатации кухонных роботов – Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям 	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий – Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий – Разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий – Проводить обучение помощника повара на рабочем месте – Оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения – Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий – Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия – Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам – Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий – Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур – Использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, 	

№ п/п	Раздел	Важность в %
	напитков и кулинарных изделий – Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу – Производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий – Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий	
	Бережливые производство	6,7
	Специалист должен знать и понимать: – Ценности гостя – Карту потока создания ценности – Стандартные задачи и видение порядка работы 5S – Применение инструментария PDCA, Kaizen – Применение инструментария Poka-yoke – Применение системы VSM – Применение инструментария Kanban	
5	Специалист должен уметь: – Производить обслуживание быстро, точно – Определить и снизить такие виды потерь, как излишние шаги, задержки, лишние запасы, дефекты обслуживания, движение персонала, неиспользованный потенциал сотрудников, переработка – Стандартизировать рабочее пространство по принципу 5S. Организация рабочих мест: готовность всех инструментов и их рациональное расположение в зале и за барной зоной, минимальные перемещения. – Непрерывно улучшать сервисное обслуживание – Снижать риск ошибок (неправильно отданный заказ) – Визуализировать обслуживания гостей в потоке и взаимодействия между залом, кухней и баром – Управлять запасами	
	Охрана труда	3,3
	Специалист должен знать и понимать: – Основные нормативные документы – Правила пожарной безопасности – Правила электробезопасности – Правила электробезопасности – Основы санитарии и гигиены – Порядок действий в аварийных ситуациях	
6	– Специалист должен уметь: – Применять правила безопасного перемещения – Использовать средства защиты и пожаротушения: – Соблюдать безопасные методы работы – Действовать в чрезвычайных ситуациях – Соблюдать правила личной гигиены	

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	
	1	5,1	6,5	7,6	2,5	21,7
	2	23,4	7,0	4,4	2	36,8
	3	5,7	9,6	6,3	0,0	21,6
	4	4,3	0,0	0,0	5,6	9,9
	5	1,5	3,2	2,0	0,0	6,7
	6	1,1	1,1	1,1	0,0	3,3
Итого баллов за критерий/модуль		41,1	27,4	21,4	10,1	100

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	Работа за стойкой	Проверка готовности рабочего места, организации пространства, уборки рабочего места. Оценка техники приготовления кофейных напитков, умения работы на кофейном оборудовании. Оценка техники приготовления смешанных напитков по готовым рецептурам и создания авторских. Оценка знаний правил отпуска напитков, подбора бокалов, соблюдение температуры. Оценка внешнего вида и общее впечатление от работы конкурсанта.
Б	«А ля карт» (завтрак и бизнес-ланч)	Проверка готовности рабочего места, сервировки и процесса обслуживания посетителей, уборки рабочего места. Техника продаж, прием и оформление заказа с помощью ПО (мобильный официант, станция официанта), работа со стоп-листом. Оценка внешнего вида и общее впечатление от работы конкурсанта.
В	Банкетное обслуживание	Проверка готовности рабочего места, сервировки и

Критерий		Методика проверки навыков в критерии
		процесса обслуживания посетителей, уборки рабочего места. Оценка умений работы с текстилем. Оценка внешнего вида и общее впечатление от работы конкурсанта
Г	Банкет-коктейль	Проверка готовности рабочего места, организации пространства, уборки рабочего места. Оценка техники нарезки и оформления блюда. Оценка навыков сервиса игристых вин.

1.5. Содержание конкурсного задания

Общая продолжительность Конкурсного задания¹: 19 часов 30 минут

Количество конкурсных дней: 3 дня

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

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

1.5.1. Разработка/выбор конкурсного задания

Конкурсное задание состоит из 4 модулей, включает обязательную к выполнению часть (инвариант) – 3 модуля, и вариативную часть – 1 модуль. Общее количество баллов конкурсного задания составляет 100.

Обязательная к выполнению часть (инвариант) выполняется всеми регионами без исключения на всех уровнях чемпионатов. Вариативная часть может подвергаться изменениям, в зависимости от потребностей региона в технологиях и специалистах.

В случае если ни один из модулей вариативной части не подходит под запрос работодателя конкретного региона, то вариативный модуль формируется регионом самостоятельно под запрос работодателя. Исключать вариативную часть из конкурсного задания запрещается. Допускается объединение вариативных модулей, однако общее время, отведенное на выполнение вариативного(ых) модуля(ей) и количество баллов в критериях оценки по аспектам не изменяются (Приложение 3. Матрица конкурсного задания).

1.5.2. Структура модулей конкурсного задания

Модуль А. Работа за стойкой (инвариант)

Время на выполнение модуля: 6 часов

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

Задание:

1. Подготовка рабочего места ко всем заданиям модуля, подготовка и настройка кофейного оборудования – 30 мин

Конкурсанту необходимо настроить помол (корректная продолжительность экстракции оговаривается в день Д-1) и провести тестирование кофейного оборудования. Проверить наличие всего необходимого (алкогольные, безалкогольные напитки, фрукты, сиропы и прочее) для реализации барной карты.

2. Приготовление и отпуск напитков по разделу барной карты «Завтрак» (Приложение 5) - 60 мин

Конкурсант готовит и отпускает напитки по заказу гостей Модуля Б, заказ принимает конкурсант работающий на Модуле Б и передает его бармену с помощью ПО для ресторанов (мобильный официант/ станция официанта, чек на кухню или онлайн экран). В заказах будет не менее 8 кофейных напитков и не менее 2х чайников чая.

3. Встреча и обслуживание гостей по разделу барной карты «На вынос» (Приложение 5) - 15 мин

Конкурсанту необходимо продать, приготовить и укомплектовать на вынос 2 разных напитка для 2х гостей за контактной барной стойкой.

4. Приготовление авторских лимонадов (Приложение 5) – 15 мин

Конкурсанту необходимо приготовить 4 кувшина лимонада (разных) по 1 литру для подачи во время «Бизнес-ланча» в качестве комплемента (подачу осуществляет конкурсант, работающий на Модуле Б)

5. Подача напитков по разделу барной карты «Бизнес-ланч» (Приложение 5) - 60 мин

Конкурсант отпускает напитки по заказу гостей Модуля Б, заказ принимает конкурсант работающий на Модуле Б и передает его бармену с помощью ПО для ресторанов (мобильный официант/ станция официанта, чек на кухню или онлайн экран). В заказе будет не менее 16 напитков.

6. Приготовление и подача напитков по разделу меню «Банкетное обслуживание» - 120 мин

Конкурсант готовит и отпускает напитки по заказу гостей Модуля В, заказ принимает конкурсант работающий на Модуле В и передает его бармену с помощью ПО для ресторанов (мобильный официант/ станция официанта, чек на кухню или онлайн экран).

Модуль Б. «А ля карт» (завтрак и бизнес-ланч) (инвариант)

Время на выполнение модуля: 5 часов

Задание:

1. Подготовка к обслуживанию по меню «Завтрак» - 30 мин

Конкурсанту необходимо произвести весь перечень подготовительных работ, включая подбор необходимых приборов, бокалов, посуды; заполнение стеллажа; предварительную сервировку гостевых столов (4 стола на 4 персоны) и подготовку рабочего места.

2. Встреча и обслуживание гостей по меню «Завтрак» (Приложение 4) – 60 мин

Конкурсанту необходимо продемонстрировать технику продаж блюд и напитков, прием заказа и формирование чека на кухню с помощью ПО для ресторанов, произвести обслуживание гостей и расчёт столиков. Количество гостей не менее 13. Необходимо продать не менее 2х блюд каждому гостю, не менее 8 кофейных напитков (из них не менее 3х без молока), не менее 2х чайников чая. Приготовление и отпуск напитков осуществляется конкурсантами, работающими на Модуле А.

3. Подготовка к обслуживанию по меню «Бизнес-ланч» - 30 мин

Конкурсанту необходимо произвести весь перечень подготовительных работ, включая подбор необходимых приборов, бокалов, посуды; заполнение стеллажа; предварительную сервировку гостевых столов (4 стола на 4 персоны), подготовку рабочего места и контроль стоп-листа.

4. Встреча и обслуживание гостей по меню «Бизнес-ланч» (Приложение 4) – 120 мин

Конкурсанту необходимо продемонстрировать технику продаж блюд и напитков, прием заказа и формирование чека на кухню с помощью ПО для ресторанов, произвести обслуживание гостей и расчёт столиков. Количество гостей 16. Необходимо продать не менее 2х блюд каждому гостю, не менее 1 напитка каждому гостю. Отпуск напитков осуществляется конкурсантами, работающими на Модуле А.

Модуль В. Банкетное обслуживание (инвариант)

Время на выполнение модуля: 6 часов

Задание:

1. Идентификация алкогольных напитков – 10 мин

Конкурсанту необходимо определить содержимое бокала по ароматическим и цветовым свойствам (без дегустации). Список из 8 алкогольных напитков оглашается главным экспертом в день Д-1.

2. Работа с текстилем – 25 мин

- Конкурсанту необходимо накрыть стол-коробку, с использованием 4 скатерти – 10 мин

- Конкурсанту необходимо составить композицию из 30 разных гостевых форм сложения салфеток – 15 мин

3. Подготовка к обслуживанию – 90 мин

Конкурсанту необходимо произвести весь перечень подготовительных работ, включая сервировку гостевого стола (1 стол на 6 персон), форма складывания салфеток определяется в день соревнований, непосредственно перед выполнением задания (перечень возможных салфеток обсуждается в Д-1).

4. Встреча и обслуживание гостей – 120 мин

Конкурсанту необходимо произвести полное обслуживание гостей по частично предзаказанному меню (Приложение 5). Конкурсант должен продать не менее 3х бокалов вина и/или крепкого алкоголя (белое/ красное/ виски/ коньяк/ водка), не менее 6ти алкогольных коктейлей (не более 2х порций одного вида) и не менее 4х горячих напитков. Приготовление и отпуск напитков осуществляется конкурсантом, работающим на Модуле А.

5. Уборка рабочего места – 30 мин

Модуль Г. Банкет-коктейль (вариатив)

Время на выполнение модуля: 2 часа 30 мин

Задание:

1. Специальное задание «Фруктовая тарелка» (Приложение 5) – 25 мин.

Конкурсанту необходимо подготовить рабочее место и оформить для подачи две идентичные тарелки.

2. Уборка рабочего места – 10 мин.

3. Подготовка к встрече и обслуживанию банкета-коктейля – 15 мин.

Конкурсанту необходимо подготовить подсобный стол и гостевую зону к предстоящему обслуживанию

4. Встреча и обслуживание гостей – 50 мин.

Конкурсанту необходимо провести обслуживание банкета-коктейля для 12 гостей, с сервисом (включая откупоривание) игристого вина и легких закусок.

5. Уборка рабочего места – 15 мин.

2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ²

Для выполнения конкурсного задания необходимо равное количество рабочих мест модулей А, Б и В, они должны располагаться в одном помещении и работать одновременно, т.к. они взаимосвязаны. В случае

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

неравного количества конкурсантов на модулях базовая площадка привлекает квалифицированного «актера», который выполняет основные функции необходимые для выполнения конкурсного задания конкурсантами (прием заказа для работы модуля А или отпуск напитков для работы модулей Б/В). Пример: на конкурсной площадке по 2 рабочих места модулей А, Б и В, а количество конкурсантов 5, 2 конкурсанта бармены, 2 конкурсанта выполняют модуль «А ля карт» и 1 банкетное обслуживание, в таком случае актер обеспечивает прием заказа пустой зоны банкетного обслуживания для одного из барменов (сажать реальных гостей в данном случае не обязательно, достаточно что бы заказ соответствовал техническому заданию). Модули можно выполнять в любой последовательности, допускается работа «по карусели».

Допустим перенос выполнения отдельных заданий (специальные задания и идентификация) из одного модуля в другой. Допустима замена отдельных продуктов в рецептурах напитков, специальных заданиях.

Меню модулей Б и В составляется регионами самостоятельно в соответствии с техническим заданием, с учетом сезонности продуктов, особенностями региона и запросом индустриального партнера (все данные должны быть отражены в актуальной конкурсной документации до согласования с менеджером компетенции).

Требования к униформе

Конкурсанты

Работа за стойкой:

Мужчины: однотонное поло светлых тонов (белый/бежевый/серый); барный фартук с нагрудником (без логотипов, не яркий); классические брюки/ однотонные классические джинсы (на усмотрение конкурсанта) темных тонов с ремнем; удобная закрытая обувь в свободном стиле, соответствующая внешнему виду конкурсанта.

Девушки: однотонное поло светлых тонов (белый/бежевый/серый); классическая юбка/ классические брюки/ однотонные классические джинсы (на усмотрение конкурсанта) темных тонов; колготки или чулки телесного цвета; барный фартук с нагрудником (без логотипов, не яркий); удобная закрытая обувь в свободном стиле, соответствующая внешнему виду конкурсанта.

Работа в зале

Банкетное обслуживание:

Мужчины: классический костюм (брюки, жилет или пиджак) темных тонов; белая классическая рубашка с длинным рукавом, закрывающим

запястье; темный галстук; ремень; высокие темные носки; закрытая классическая обувь темных тонов, соответствующая внешнему виду конкурсанта; при приготовлении блюд допустим фартук.

Девушки: классический костюм (брюки/юбка, жилет или пиджак) темных тонов; белая классическая рубашка (или рубашка-боди) с длинным рукавом, закрывающим запястье; темный галстук; колготки или чулки телесного цвета; закрытая классическая обувь темных тонов, соответствующая внешнему виду конкурсанта (допустим устойчивый каблук не более 3-5 см); при приготовлении блюд допустим фартук.

Открытая кухня:

Мужчины: классический костюм (брюки, жилет или пиджак) темных тонов; белая классическая рубашка с длинным рукавом, закрывающим запястье; темный галстук; ремень; высокие темные носки; закрытая классическая обувь темных тонов, соответствующая внешнему виду конкурсанта; при приготовлении блюд допустим фартук.

Девушки: классический костюм (брюки/юбка, жилет или пиджак) темных тонов; белая классическая рубашка (или рубашка-боди) с длинным рукавом, закрывающим запястье; темный галстук; колготки или чулки телесного цвета; закрытая классическая обувь темных тонов, соответствующая внешнему виду конкурсанта (допустим устойчивый каблук не более 3-5 см); при приготовлении блюд допустим фартук.

«А ля карт»:

Мужчины: классические брюки/ однотонные классические джинсы (на усмотрение конкурсанта) темных тонов с ремнем; черная классическая рубашка с длинным рукавом, закрывающим запястье; высокие темные носки; допустимы галстук или бабочка; удобная закрытая обувь в свободном стиле, соответствующая внешнему виду конкурсанта; допустимо использование фартука (без нагрудника).

Девушки: классическая юбка/ классические брюки/ однотонные классические джинсы (на усмотрение конкурсанта) темных тонов; черная классическая рубашка (или рубашка-боди) с длинным рукавом, закрывающим запястье; допустимы галстук или бабочка; колготки или чулки телесного цвета; удобная закрытая обувь в свободном стиле, соответствующая внешнему виду конкурсанта; допустимо использование фартука (без нагрудника).

Общие требования

Мужчины: опрятный внешний вид; аккуратная стрижка, допускается укладка и прическа волос с помощью фиксирующих средств для волос; свежее выбритое лицо; украшения запрещены, за исключением обручального

кольца; ногти ухожены, коротко пострижены, допускается прозрачное покрытие.

Девушки: опрятный внешний вид; волосы аккуратно убраны, не касаются воротниковой линии, допускается укладка волос с помощью фиксирующих средств, шпилек/невидимок без декоративных элементов; ногти ухожены, коротко пострижены, допускается бесцветное/телесного цвета покрытие или «френч»; мягкий макияж; украшения запрещены, за исключением обручального кольца; допустимы серьги гвоздики или маленькие колечки.

Татуировки на видимых частях тела недопустимы. В случае присутствия татуировок, участник должен их скрыть, используя косметические средства.

Другой видимый пирсинг не допускается.

Из парфюма – только дезодорант, без резкого запаха.

Эксперты

Официально - деловой стиль одежды, удобная закрытая обувь в свободном стиле, соответствующая внешнему виду, 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 (подробнее см. ИЛ вкладка «личный инструмент конкурсанта»):

- Ручка;
- Блокнот;
- Коробок спичек и/или зажигалка;
- Скребок
- Перчатки для сервировки (текстильные);
- Нарзанник (нож сомелье);

Барный инвентарь:

- Мадлер;
- Сквизер;
- Щипцы (для льда);
- Пинцет (для украшения);
- Мерная емкость для жидкостей;
- Шейкеры и/или смесительные стаканы для коктейлей;
- Стрейнер и/или дабл стрейнер и/или джулеп;
- Барные ложки;
- Гейзеры;

- Криммер (с баллонами);

Кофейный инвентарь:

- Комплект питчеров, количество и объем на усмотрение конкурсанта;
- Темпер;
- Выравниватель;
- Коврик (подставка) для темпировки;
- Распределитель (разрыхлитель) для кофе;
- Весы для кофе;
- Набор ножей;
- Терка (для шоколада/орехов/сыра);
- Термометр кулинарный с щупом.

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. Инструкция по охране труда

Приложение 4. Чек-лист компетенции

Приложение 5 Пояснения к конкурсному заданию