

Модуль А. Работа за стойкой

Барная карта оформляется площадкой после согласования всех изменений/дополнений.

«Завтрак»

Кофе	<ul style="list-style-type: none">• Эспresso• Американо• Лонг блэк• Капучино• Латте макиато• Раф кофе
Чай	<ul style="list-style-type: none">• Черный• Зеленый• Травяной
Дополнительно в чай/ к чаю**	<ul style="list-style-type: none">• Чабрец• Мята• Имбирь• Лимон• Мед
Соки по бокалам 200 мл	В асс.

*Все сопутствующее к напиткам так же отдается с бара (чайная пара, сахарница и прочее), возможна подача кондитеров на усмотрение площадки (пример: цукаты)

**Список дополнений к чаю может быть увеличен

«Напитки на вынос»

Напиток	Объем
Капучино	0,2/0,3/0,4
Латте макиато	0,2/0,3/0,4
Флет уайт	0,2/0,3/0,4
Раф кофе	0,2/0,3/0,4
Сиропы в асс.	

ТЗ к авторским лимонадам.











1. Можно использовать любые из продуктов доступных в зоне бара*
2. В каждом лимонаде должно быть не менее 4х ингредиентов
3. Лимонады должны отличаться друг от друга не менее чем 3мя ингредиентами (не считая кислые основы – сок лимона/лайма)

*При необходимости ГЭ может дополнить список ингредиентов до согласования комплекта конкурсной документации и вписать в ТЗ.

«Бизнес-ланч»

Негазированные напитки	Сок в асс. Морс в асс. Компот в асс.
Газированные напитки	В асс. (не менее 3х наименований)

«Банкетное обслуживание»







Вино по бокалам	
Красное (не менее 2х видов)	150 мл
Белое (не менее 2х видов)	150 мл
Крепкий алкоголь*	
Водка	50 мл
Коньяк	50 мл
Виски	50 мл
Алкобольные коктейли***	
 Динамит  Космос  Цветок  Прованс  Эмоция  Рассвет  Сибирь  Бабочка  Трио  Гуава	
Горячие напитки**	








Чай черный	
Чай зеленый	







*Список крепкого алкоголя может быть изменен и/или дополнен с учетом региональных особенностей







**Бармен отдает конкурсанту чайник чая, посуду для подачи и кондитеры (сахар)








*** Рецептуры напитков








Динамит		
Ингредиенты:		
	Водка	50 мл
	Сироп Pinch&Drop «Соленая карамель»	15 мл
	Пюре Pinch&Drop «Ананас»	15 мл
	Лимонный концентрат или фреш	15 мл
	Болгарский перец	~20-30г
Украшение:		
	Слайс апельсина	
Приготовление:		
В шейкере размять мадлером перец. Смешать указанные ингредиенты. Перелить в бокал для подачи со льдом. Украсить слайсом апельсина.		
Подача: Олд Фешн		






Космос		
Ингредиенты:		
	Водка	40 мл
	Белое вино (рислинг)	20 мл
	Сироп Pinch&Drop «Бергамот»	5 мл
	Сироп Pinch&Drop «Черная смородина»	20 мл
	Микс кислот C.O.D.E Gentle Acidity	15 мл
	Пищевой глиттер	
Украшение:		
	Сфера из белого шоколада (круглая конфета из белого шоколада) на шпажке	
Приготовление:		
В смесительном стакане смешать все ингредиенты вместе с пищевым глиттером. Перелить в охлажденный бокал подачи. Украсить сферами белого шоколада на шпажке.		
Подача: Коктейльная рюмка		







Цветок	
Ингредиенты:	
 Джин	20 мл
 Херес (крепленое белое вино)	10 мл
 Сироп Pinch&Drop «Бузина»	10 мл
 Кордиал C.O.D.E. «Жасмин, Яблоко, Розовая гуава»	20 мл
 Игристое сухое вино	30 мл
Украшение:	
 Сухоцвет	
Приготовление:	
Смешать все ингредиенты в смесительном бокале вместе со льдом.	
Перелить в бокал.	
Подача: Бокал Флюте или шампанское-блюдце	






Прованс	
Ингредиенты:	
 Текила	50 мл
 Кордиал C.O.D.E «Черная Смородина / Ананасовый Экспресс / Лаванда»	25 мл
 Сироп Pinch&Drop «Ежевика»	5 мл
 Микс кислот C.O.D.E Gentle Acidity	5 мл
 Тоник	90 мл
Украшение:	
 Сухоцвет лаванда и/или ежевика на шпажке	
Приготовление:	
В охлажденном бокале смешать все ингредиенты. Добавить лед.	
Перемешать. Украсить сухоцветами и/или ягодами на шпажке.	
Подача: Хайбол	








Эмоция	
Ингредиенты:	
 Водка цитрусовая (или обычная)	30 мл
 Вермут красный	10 мл
 Пюре Pinch&Drop «Вишня»	20 мл
 Сироп Pinch&Drop «Дамасская роза»	5 мл
 Лимонный концентрат или фреш	15 мл
 Пенообразователь	3 капли
Украшение:	
 Пищевые блески или порошок сублимированных ягод	
Приготовление:	
Смешать все ингредиенты в шейкере. Перелить с помощью фэйн стрейна в охлажденный бокал подачи. Украсить пену блёстками или порошком сублимированных ягод.	
Подача: Бокал для маргариты/ шампанское-блюдце	

Рассвет	
Ингредиенты:	
 Ром белый	40 мл
 Вермут Бьянка	20 мл
 Пюре Pinch&Drop «Клубника»	20 мл
 Сироп Pinch&Drop «Дамасская роза»	10 мл
 Лимонный концентрат или фреш	20 мл
 Пенообразователь	3 капли
Украшение:	
 Сухоцветы (роза)	
Приготовление:	
Все ингредиенты поместить в шейкер. Взбить до пушистой пены. При помощи дабл стрейна (стрейнер и сито) перелить в бокал. Украсить напиток	
Подача: Хайбол	

Сибирь	
Ингредиенты:	
 Сухое игристое вино	150 мл
 Сироп Pinch&Drop «Бузина»	25 мл
 Drinksome «Сибирский аперитив»	50 мл
 Лимонный концентрат или фреш	10 мл
Украшение:	
 Сухоцветы (роза)	
Приготовление:	
В охлажденном бокале смешать все ингредиенты. Добавить лед.	
Перемешать.	
Подача: Бокал для вина	

Бабочка	
Ингредиенты:	
 Джин розовый (или обычный)	35 мл
 Вермут Бьянко	15 мл
 Сироп Pinch&Drop «Черная Смородина»	5 мл
 Кордиал C.O.D.E «Черная смородина / Ананасовый экспресс / Лаванда»	20 мл
 Лимонный концентрат или фреш	10 мл
Украшение:	
 Сухоцветы	
Приготовление:	
Смешать все ингредиенты в смесительном бокале. Перелить в охлажденный бокал для подачи. Украсить сухоцветами.	
Подача: Шампанское-блюдце	





Трио	
Ингредиенты:	
 Коньяк	30 мл
 Красный вермут	20 мл
 Кампари	30 мл
 Сироп Pinch&Drop «Кленовый пекан»	15 мл
Украшение:	
 Миндаль в шоколаде	
Приготовление:	
Добавить ингредиенты в охлажденный бокал со льдом. Тщательно перемешать и украсить напиток.	
Подача: Олд фэшн	

Гуава	
Ингредиенты:	
 Текила	40 мл
 Ликер «Блю Кюрасао»	20 мл
 Сироп Pinch&Drop «Бузина»	10 мл
 Кордиал C.O.D.E. «Жасмин, Яблоко, Розовая гуава»	10 мл
 Концентрат Лайм или фреш	20 мл
 Пенообразователь	4 капли
Украшение:	
 На усмотрение конкурсанта	
Приготовление:	
Поместить все ингредиенты в шейкер, перемешать. Добавить лед и хорошо взбить. Перелить в охлажденный бокал со льдом. Украсить напиток.	
Подача: Олд фэшн	

Модуль Б. «А ля карт»

«Завтрак»

В меню блюд должно быть не менее 8ми позиций, из которых:




-  не менее 2х позиций – каши
-  не менее 2х позиций – блюдо из яиц
-  не менее 2х позиций – салаты/закуски/боулы/сырники
-  не менее 2х позиций – сэндвичи/брускетты/круассаны/чабатты

Меню напитков

Кофе	<ul style="list-style-type: none">• Эспresso• Американо• Лонг блэк• Капучино• Латте макиато• Раф кофе
Чай	<ul style="list-style-type: none">• Черный• Зеленый• Травяной
Дополнительно в чай/ к чаю	<ul style="list-style-type: none">• Чабрец• Мята• Лимон• Мед
Соки по бокалам 200 мл	В асс.

«Бизнес-ланч»

В меню блюд должно быть не менее 9 позиций, из которых:

-  Не менее 3х позиций – салаты
-  Не менее 3х позиций – супы
-  Не менее 3х позиций – горячие блюда

Обязательно наличие стоп-листа на всех конкурсантов на каждый день.

Меню напитков

Авторский лимонад (комплемент)	Подается в стол (приготовлен конкурсантом работающим на модуле А)
Негазированные напитки	Сок в асс. Морс в асс. Компот в асс.
Газированные напитки	В асс. (не менее 3х наименований)

Модуль В. Банкетное обслуживание

Закуска	Основа для салата выдается порционно с кухни (предзаказ) + 3 вида заправки в обнос по желанию гостей	
Основное блюдо*	Порционно с кухни по заказу гостей	
Десерт**	Порционно с кухни по заказу гостей	
Напитки		
Вино по бокалам		
Красное (не менее 2х видов)	150 мл	
Белое (не менее 2х видов)	150 мл	
Крепкий алкоголь***		
Водка	50 мл	
Коньяк	50 мл	
Виски	50 мл	
Алкогольные коктейли		
<div><div><div></div><div></div><div></div></div>Динамит</div> <div><div><div></div><div></div><div></div></div>Космос</div> <div><div><div></div><div></div><div></div></div>Цветок</div> <div><div><div></div><div></div><div></div></div>Прованс</div> <div><div><div></div><div></div><div></div></div>Эмоция</div> <div><div><div></div><div></div><div></div></div>Рассвет</div> <div><div><div></div><div></div><div></div></div>Сибирь</div> <div><div><div></div><div></div><div></div></div>Бабочка</div> <div><div><div></div><div></div><div></div></div>Трио</div> <div><div><div></div><div></div><div></div></div>Гуава</div>		
Горячие напитки****		

Чай черный	
Чай зеленый	

*В меню должно быть не менее 3х позиций основных блюд, предполагающих сервировку разных комплектов приборов (пример: паста – столовая ложка и столовая вилка, стейк – нож для стейка и столовая вилка, бефстроганов – столовый нож и столовая вилка)




**В меню должно быть не менее 2х видов десертов предполагающих сервировку одинаковых комплектов приборов (пример: блинчики с бананом и шоколадом, шоколадные блинчики с маскарпоне и вишней – десертные нож и вилка или торт маковый и торт красный бархат – десертные ложка и вилка)

***Список крепкого алкоголя может быть изменен и/или дополнен с учетом региональных особенностей

****Официант получает с бара чайник, посуду для подачи и кондименты (сахар), чай разливает в обнос

Модуль Г. Банкет-коктейль

Пояснения к специальному заданию «Фруктовая тарелка»

-  При выполнении задания конкурсант использует фарлигеры (касаться продуктов руками не допустимо).
-  При нарезке фруктов допустимо использование нескольких ножей (из перечня личных инструментов), на усмотрение конкурсанта.
-  Количество и список обязательно используемых продуктов оглашается в день Д-1.

Примерный список продуктов:

1. Ананас
2. Апельсин
3. Банан
4. Яблоко
5. Киви
6. Груша
7. Виноград
8. Клубника
9. Голубика
10. Малина