

РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС

Конкурсные задания

1. Общие положения

1.1 Настоящие правила определяют порядок проведения отборочного регионального тура профессионального мастерства по стандартам Worldskills в компетенции «Ресторанный сервис».

1.2 Отборочный региональный тур проводится 16 марта 2016 года на базе ООО «Сибас» - Танцевальный ресторан «Каледония».

1.3 Адрес проведения: г. Самара, ул. Дыбенко, 104.

1.4 Финансирование расходов по проведению отборочного регионального тура осуществляется за счёт взносов организаций, подавших заявку на участие и за счёт средств ГБПОУ «СТЭК».

1.4 Контактное лицо: Долгова Татьяна Александровна – методист ГБПОУ «СТЭК». Телефон контакта – 8 906 34 29 008.

2. Основные принципы отборочного регионального тура

2.1 Основные принципы:

2.2.1 Права

Принимающая сторона отвечает за организацию и приём у себя отборочного регионального тура. Принимающая сторона отвечает за связи с общественностью и освещением в прессе данного мероприятия.

2.2.2 Ценности:

Ключевыми ценностями Worldskills являются целостность, информационная открытость. Партнёрство и инновации.

2.2.3 Решения оргкомитета:

Оргкомитет принимает решения по любым вопросам, относящимся к проведению отборочного регионального тура, если эти вопросы не охвачены данными Правилами проведения отборочного тура.

3. Организация отборочного регионального тура

3.1 Организатор отборочного регионального тура предоставляет площадку для проведения отборочного регионального тура и оборудование по компетенции, в соответствии с Техническим описанием и Инфраструктурным листом.

Организация отборочного регионального тура осуществляется на базе ООО «Сибас» - Танцевальный ресторан «Каледония».

3.2 Организатор отборочного регионального тура совместно с главным экспертом России по компетенции «Ресторанный сервис» готовят общую программу отборочного тура.

3.3 Организационный взнос с каждого участника составляет 2500 рублей.

4. Требования для участника.

4.1 Опрятный внешний вид, белая рубашка с длинным рукавом, охватывающим запястье и галстук – бабочка.

4.2 Черные брюки для юношей, для девушек юбка длиной 2 сантиметра ниже колена.

4.3. Для девушек – колготки телесного цвета.

4.4 Обувь закрытая, чёрная на плоской подошве или каблук 3-4 сантиметра, без шнуровки и дополнительных украшений.

4.5 Для работы в барной зоне – фартук.

4.6 Для юношей – короткая стрижка с окантовкой выше воротника рубашки. Для девушек – волосы убраны.

4.7 Руки ухожены (не яркий цвет лака, нет изображений, без блёсток и страз), мягкий макияж для девушек, ювелирные изделия и парфюм отсутствуют (допускается обручальное кольцо). Не допускаются часы, другие наручные украшения.

4.8 Информация об образовательной организации, которое представляет участник (шеврон, надпись) может быть использована на левом рукаве рубашки (предплечье) или на груди слева.

5. Гигиена труда и техника безопасности.

5.1 Все участники и эксперты отборочного регионального тура должны соблюдать законодательство в области охраны труда и техники безопасности, с которыми их обязан ознакомить организатор отборочного тура.

5.2 Организатор отвечает за гигиену труда и технику безопасности.

6. Конкурсное задание

МОДУЛЬ 1 - БАР (классические коктейли)

09:00 Доступ к площадке	
09:40 Приветствие	
09:45 Обсуждение между экспертом и участником	
10:00 Разъяснение модуля	
10:15	Идентификация белого вина
10:35	Подготовка рабочего места бармена (инвентарь, посуда, напитки и т.д.), в соответствии с правилами организации рабочего места и правилами санитарии. Необходимо знание 5 коктейлей в соответствии IBA (www.iba-world.com) Классические коктейли: Dry Martini Daiquiri Planters Punch Mojito Caipirinha Cosmopolitan Negroni
10:55	Приготовление классических коктейлей с алкоголем 2 –х видов по 2 порции. 2 вида приготовления - билд, шейк.
11:15	Уборка рабочего места.
11:25	Оценка экспертов

Методы приготовления коктейлей:

1. **БИЛД** - приготовление всех напитков непосредственно в питьевом бокале.
2. **СТИР** - приготовление в смешительном стакане. Применяется для охлаждения и смешивания легко смешиваемых алкогольных напитков (с низким содержанием сахара).
3. **ШЕЙК** - приготовление в шейкере, применяется для взбивания и охлаждения трудно смешиваемых компонентов.
4. **БЛЕНД** - приготовление в блендере (может использоваться вместо шейкера).
Используется для приготовления коктейлей с фруктами и большим содержанием льда (фроузендринк).
Для приготовления коктейлей используют фрукты, имеющие однородную массу: киви, бананы, дыня, клубника, манго.

Если вы приготовили несколько порций коктейля в одном шейкере, то для того, чтобы во всех бокалах было одинаковое количество напитка, надо разливать напитки поочередно во все стаканы небольшими дозами.

Для украшения коктейлей можно использовать цедру цитрусовых, дольки фруктов, фруктовые шарики, ананасовые листья, цветы и искусственные украшения - флажки, птицы и т.п.

МОДУЛЬ 2 - РЕСТОРАН (SILVER SERVICE)

11:30 Обсуждение между экспертом и участником	
11:45 Разъяснение модуля и распределение	
12.00	Накрытие подсобного стола «Стол - коробка»
12.20	Складывание салфеток (6 различных сложений)
12.30	Экспертная оценка
12.40	Подготовка и накрытие обеденного стола на 4 персоны.
13.10.	Финальная подготовка места (вода, масло, хлеб)
13.20	Обслуживание стола: Встреча гостей. Закуска (подача салата «Весенний»). Бульон куриный (Gueridon сервис). Декантация красного вина. Сервировка декантированного вина. Основное блюдо – птица (разделка) методом обслуживания Silver сервис. Десерт (ягодный мини-пирог) – Gueridon сервис. Напитки: вода и красное вино (в течении всего обслуживания). Горячие напитки: чай, кофе.
14.20	Экспертная оценка
14.40	Идентификация вина (предоставляются 5 бокалов белого вина разных сортов)
15.00	Обсуждение с экспертом

За день до начала соревнований Экспертное сообщество применяет 30 % изменений КЗ.

7. Инфраструктурный лист

1. ОБОРУДОВАНИЕ

1. Столы – 10 шт.
2. Столы подставочные для официанта – 10 шт.
3. Раковина для мытья рук – 1шт.
4. Стулья – 40 шт.
5. Льдогенератор – 1шт.
6. Крашер для льда (мельница для льда) – 1 шт.
7. Кофемашина – 5 шт.

Основное оборудование для площадки:

1. Бак для мусора - 2шт.
2. Утюг – 1 шт.
3. Щётка с совком – 10 шт.
4. Часы – 1 шт.
5. Секундомер – 1 шт.
6. Губки для мытья посуды – 10 шт.
7. Жидкость для мытья посуды – 5 литров.
8. Планшет – держатель - 5 шт.
9. Ручки шариковые – 10 шт.

2. ИНСТРУМЕНТЫ, ИНВЕНТАРЬ И МАТЕРИАЛЫ.

2.1. Инструменты:

1. Ножи столовые – 40 шт.
2. Ножи для закусок – 40 шт.
3. Ножи для десерта – 40 шт.
4. Подносы индивидуальные – 10 шт.
5. Щипцы для льда – 10 шт.
6. Ведёрко для льда -- 10 шт.
7. Ножи: для очистки и нарезки фруктов – 10 шт.
8. Ножи поварские – 10 шт.
9. Разделочные доски пластиковые – 10 шт.
10. Нож для разделки мясного блюда (птица) – 10 шт.
11. Вилка для разделки – 10 шт.
12. Поднос (для подачи мясного блюда) – 10 шт.
13. Джиггер – 10 шт.
14. Шейкер европейский – 10 шт.
15. Барная ложка – 10 шт.
16. Мадлер – 10 шт.
17. Сквизер – 10 шт.
18. Гейзер – 10 шт.
19. Микс – глас – 10 шт.
20. Нож – сомельею – 10 шт.
21. Нарзанник – 10 шт.

22. Смесительный стакан стеклянный – 10 шт.
23. Щипцы барные 10 шт.
24. Мерный стакан стеклянный (гост.) – 10 шт.
25. Барный коврик – 10 шт.
26. Стрейнер – 10 шт.
27. Ведро для льда – 10 шт.

2.2 Столовое бельё:

1. Скатерти под столы для накрытия обеда – 10 шт.
2. Скатерти для подстановочного стола – 10 шт.
3. Салфетки полотняные (45*45) 60 шт.
4. Салфетки бумажные.

2.3. Столовая посуда, стекло и столовые приборы.

1. Тарелка подставочная 26 см. – 40 шт.
2. Тарелка основная 24 см. – 40 шт.
3. Тарелка под десерт – 10 шт.
4. Подстановочная тарелка для декантера 26 см. – 10 шт.
5. Ложка суповая – 40 шт.
6. Супница – 10 шт.
7. Лопатка для десерта – 10шт.
8. Вилка для закусок. – 40 шт.
9. Вилка для основного блюда – 40 шт.
10. Набор для специй – 10 шт.
11. Корзина для хлеба – 10 шт.
12. Бокал для белого вина – 40 шт.
13. Бокал для красного вина 40 шт.
14. Стакан для воды 40 шт.
15. Сахарница – 10 шт.
16. Кофейная пара 40 шт.
17. Чайная пара – 40 шт.
18. Чайные ложки – 40 шт.
19. Кофейные ложки – 40 шт.
20. Кувшины стеклянные - 10 шт.
21. Ложка для десерта. - 40 шт.
22. Вилка для десерта – 40 шт.
23. Фужеры для коктейлей – 40 шт.
24. Полотенца бумажные.
25. Салфетницы – 10 шт.

Привозит конкурсант:

1. Аксессуары для украшения коктейлей;

2.4. Сырьё:

1. Водка Лимонная – 1 литр
2. Ликёр Triple Sec -1 литр
3. Ром Bacardi 1 литр
4. Сахарный сироп - 1 литр
5. Вино белое – 10 бутылок
6. Вино красное – 10 бутылок
8. Минеральная вода газированная - 2 литра
9. Клюквенный морс – 2 литра
10. Лайм - 1 кг.
11. Мята 0,5 кг.
12. Вода минеральная негазированная 2 литра
11. Булочки хлебные – 40 порций
- 12 Масло сливочное – 0,8 кг.
- 13 Салат «Весенний» - 40 порций
14. Бульон куриный – 40 порций
15. Курица – гриль – 10 шт.
16. Пирог ягодный – 10 шт.
17. Кофе зерновой - 3 кг.
18. Молоко для капучино – 7 литров.
19. Сахар кусковой - 1 кг.

Приложение 1

Заявка на участие в отборочном региональном туре профессионального мастерства по стандартам Worldskills в компетенции «Ресторанный сервис».

КАТЕГОРИЯ «УЧАСТНИК»	
Компетенция	
Фамилия, имя, отчество	
Дата рождения*	
Курс обучения (стаж работы), наименование специальности (профессии)	
Полное наименование образовательной организации /предприятия	
Адрес регистрации	
Паспортные данные	
Контактные данные (e-mail, телефон)	
я	
даю свое согласие своей волей и в своем интересе с учетом требований Федерального закона Российской Федерации от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных» на обработку, передачу и распространение моих персональных данных Оператору и другим пользователям с целью индивидуального учета результатов отборочного регионального тура; хранения, обработки, передачи и распространения моих персональных данных (включая их получение от меня и/или от любых третьих лиц).	
(Ф.И.О. субъекта персональных данных)	(подпись) (дата)

* Для подтверждения даты рождения категории «УЧАСТНИК» к заявке обязательно приложить скан соответствующей страницы паспорта РФ Участника.

Директор профессиональной образовательной организации (предприятия)