

Конкурсное задание



Компетенция

(Ресторанный сервис)

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. Формы участия в конкурсе
2. Задание для конкурса
3. Модули задания и необходимое время
4. Критерии оценки

Количество часов на выполнение задания: 15 ч.

1. ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Индивидуальный конкурс.

2. 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 в модуле «БАР/БАРИСТА».

3. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Модули и время сведены в таблице 1

Таблица 1.

№ п/п	Наименование модуля	Рабочее время	Время на задание
1	Модуль 1: Кафе.	С1 09.00-14.00	5 часов
2	Модуль 2: Бар/Бариста	С2 09.00-14.00	5 часов
3	Модуль 3: Welcome service	С3 09.00-14.00	5 часов

Модуль 1: Кафе

Участнику необходимо выполнить предварительную сервировку столов в зале, подготовиться к встрече и обслуживанию гостей и соответственно произвести встречу и обслуживание гостей.

Участнику необходимо:

1. Работа с текстилем

Сложение table box (1 стол из 2 скатертей)

складывание полотняных салфеток (10 разных способов)

2. Skill Test Декантация вина

3. МЕР "Кафе" - 4 гостя (2 стола)

- Закуска (выбор из меню)

- Основное блюдо (Выбор из меню)

- Десерт (Выбор из меню)

-Напитки(алкогольные+безалкогольные+горячие – выбор из меню)

3. Встреча и обслуживание гостей в кафе:

- Закуска - подача с кухни;

- Основное блюдо –подача с кухни;

- Десерт – подача с кухни

Напитки :

Вода газ (в стекле)

Вода б/газ (в стекле)

Белое вино

Красное вино
Кофе + молоко
Чай черный и зеленый

4. Skill Test Идентифицировать крепкие алкогольные напитки+ликеры(10 позиций)

Модуль 2: Бар/Бариста

Участнику необходимо выполнять работы по приготовлению коктейлей за барной стойкой и участник занимается приготовлением кофейных напитков на кофе-машине:

БАР

1. Mise en place – классические коктейли (Фрукты, лед, все для украшений)
2. Приготовление классических коктейлей – 2 коктейля x 2 порции, включая украшения (список коктейлей прилагается) + приготовление фантазийного коктейля с обязательным компонентом(жеребьевка)
3. Skill Test украшение(декор) для коктейлей (2 разных экземпляра)

БАРИСТА

1. Mise en place – подготовка к работе с кофемашиной и встрече гостей
2. Встреча гостей(4 гостя)
3. Приготовление 4 порций кофе –по желанию гостей (Эспрессо/Американо/Лунго/Капучино /Латте маккиато + подача кондимента печенье/выпечка/шоколад)
Уборка рабочего места
4. Skill Test Идентификация специй (10 позиций, список прилагается)

Модуль 3: Welcome

Участнику необходимо выполнить работы по предварительной подготовке к встрече гостей и обслуживанию фуршета

1. Skill test Оформление фруктовых тарелок(работа без касаний фруктов руками, все фрукты должны быть очищены от кожуры)
2. МЕР «Фуршет» подготовка к обслуживанию фуршета для 4 гостей (1 стол прямоугольный или круглый)

3. Встреча гостей и обслуживание фуршета (игристое вино + канапе+ фруктовые тарелки)