**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: 9 часов 35 мин.

## 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.

## 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: Ресторан. | С1 8.30-12.20 13.00-16.50С2, С3 8.30-12.20 | 3 часа50 мин |
| 2 | Модуль 2: Бар. | С1, С2, С3 8.30-11.40С2, С3 13.00-16.10 | 3 часа10 мин |
| 3 | Модуль 3: Бариста.  | С1, С2, С3 8.30-11.05 | 2 часа35 мин |

**Модуль 1: Ресторан**

Участнику необходимо выполнить предварительную сервировку столов в зале ресторана, приготовиться к встрече и обслуживанию гостей и соответственно произвести встречу и обслуживание гостей разными курсами.

Участнику необходимо:

1.Познакомиться с вином (4 красного; 4 белого)

Красные:

Шардоне (Chardonnay), Грюнер Фельтлинер (Grüner Veltliner), Рислинг (Riesling),Совиньон блан (Sauvignon Blanc),

Белые:

Каберне Совиньон (Cabernet Sauvignon), Пино Нуар (Pinot Noir, Pinot Nero), Пинотаж (Pinotage), Сира/Шираз (Syrah, Shiraz)

2. MEP "Ресторан" - 4 гостя (1 квадратный стол)

- Закуска (Коктейль из креветок)

- Суп (Консоме)

- Основное блюдо (Филетирование «Паровая рыба»), гарнир (картофель, лимон) и соус сливочный

- Десерт (Сырная тарелка 3-4 вида: сыр с белой плесенью; сыр с голубой плесенью; полу твердый; твердый сыр; гарнир: мед, орех Пекан, орех Кешью

3. Встреча и обслуживание гостей:

• Закуска подача с кухни;

• Суп - guéri-don;

• Основное блюдо - guéri-don; гарнир и соус - Silver Service;

• Десерт (Сырная тарелка)

Напитки:

Вода газ (в стекле)

Вода б/газ (в стекле)

Белое вино

Красное вино – Декантация

 Кофе + молоко - Silver Service

 4. Идентификация вина (3 красного; 3 белого)

**Модуль 2: Бар**

Участнику необходимо выполнять работы по приготовлению коктейлей за барной стойкой:

1. Mise en place для всех заданий (бар), MEP for finger food
2. Mise en place – классические коктейли (Фрукты, лед, все для украшений)
3. Приготовление классических коктейлей – 2 коктейля х 2 порции, включая украшения (список коктейлей прилагается) + подбор ингредиентов
4. Mise en place – подготовка к работе с гостями
5. Встреча гостей.
6. Приготовление классических коктейлей – 2 коктейля х 1 порции, включая украшения (по заказу гостей из списка)
7. Сервис finger food
8. Skill Test – Irish Coffee – 2 порции

**Модуль 3: Бариста**

Участник занимается приготовлением кофейных напитков на кофе-машине и выполняет skill test:

1. Mise en place skill test – закуска
2. Skill test – закуска «Коктейль из креветок» - 2 порции

Приготовление фантазийного кофе (Mystery box: Кофе зерновой; Молоко 3,2-3,55 жира; Сливки 35%; Кокосовое молоко; Сгущённое молоко; Какао-напиток; Кокосовая стружка; Шоколад (молочный); Шоколад (горький); Тростниковый сахар; Корица кара/цельная; Корица молотая; Мускатный орех; Гвоздика; Кардамон (цельный); Кардамон (цельный); Бадьян; сиропы: миндальный, мята, гренадин, сахарный, кокосовый, вишневый, шоколадный; соки: апельсиновый, ананасовый, клюквенный, грейпфрутовый, томатный, персиковый.

1. (цельный); Черный перец).
2. Уборка рабочего места
3. Mise en place – подготовка к работе с гостями
4. Встреча гостей
5. Приготовление 2 порций кофе – 1 порции должны быть с использованием молока и 1 порции без молока

Эспрессо/Американо/Капучино/Латте/Латте маккиато

+ подача кондимента (печенье/выпечка/шоколад)

Уборка рабочего места

## 4. Критерии оценки

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (субъективные и объективные) таблица 2. Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 50.

Таблица 2.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Раздел | Критерий | Оценки |
| Судейская (если это применимо) | Объективная | Общая |
| А | Ресторан | 18,1 | 6,9 | 25 |
| В | Бар/Бариста | 12,35 | 12,65 | 25 |
| Итого =  | 30,45 | 19,55 | 50 |