

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Иркутский техникум индустрии питания»

СОГЛАСОВАНО

Индустриальный эксперт



Е.А.Евдокимова

СОГЛАСОВАНО

Главный эксперт

A handwritten signature in blue ink, appearing to be "Н.Г. Карпенко".

Н.Г.Карпенко

СОГЛАСОВАНО

Менеджер компетенции

В.А.Петров

**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ  
КОМПЕТЕНЦИИ  
«РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС»  
ЮНИОРЫ**

г. Иркутск, 2023 год

Время на выполнение	Задание
<b>2 часа</b> (эксп.оценка 30 мин)	<b>МОДУЛЬ А. БАНКЕТНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ</b>
40 минут	<b>Подготовка рабочего места</b> Конкурсанту необходимо произвести сервировку гостевого стола (1 прямоугольный стол на 4 гостя) по предсказанному меню и подготовить рабочее место к дальнейшему обслуживанию.
10 минут	<b>Экспертная оценка</b>
5 минут	<b>Финальная подготовка</b> Конкурсанту необходимо произвести финальные приготовления к встрече гостей.
60 мин.	<b>Встреча и обслуживание гостей</b> Конкурсант встречает гостей, производит обслуживание по предзаказанному меню с приготовлением всех блюд перед гостями, за подсобным столом и производит расчет столика.
10 минут	<b>Экспертная оценка</b>
15 мин.	<b>Уборка рабочего места</b> Уборка включает в себя полную зачистку гостевого стола, рабочего места и стеллажа.
10 минут	<b>Экспертная оценка</b>

<b>4 часа</b> (эксп.оценка 60 мин)	<b>МОДУЛЬ Б. БИЗНЕС-ЛАНЧ</b>
10 минут	Накрытие подсобного стола 2мя скатертями (TableBox)
10 минут	<b>Экспертная оценка</b>
20 минут	Складывание салфеток, 25 гостевых видов
10 минут	<b>Экспертная оценка</b>
30 минут	<b>Подготовка рабочего места</b> Конкурсанту необходимо произвести предварительную сервировку гостевого стола (1 квадратный стол на 2 гостя) и подготовить подсобный стол к дальнейшему обслуживанию. Обслуживание по меню «Бизнес-ланч», с ограниченным количеством блюд. В конце обслуживания производится расчет столика.
10 минут	<b>Экспертная оценка</b>
60 минут	<b>Встреча и обслуживание гостей</b>
10 минут	<b>Экспертная оценка</b>
30 минут	<b>Пересервировка гостевого стола с заменой скатерти</b> Конкурсанту необходимо произвести замену скатерти и предварительную сервировку гостевого стола
10 минут	<b>Экспертная оценка</b>
60 минут	<b>Встреча и обслуживание гостей</b>
10 минут	<b>Экспертная оценка</b>
20 минут	<b>Уборка рабочего места</b>
10 минут	<b>Экспертная оценка</b>

<b>2 часа</b>	<b>МОДУЛЬ В. РАБОТА ЗА СТОЙКОЙ.</b>
20 минут	<b>Подготовка рабочей зоны на весь модуль</b> Конкурсанту необходимо подготовить рабочую зону для приготовления напитков, в том числе на вынос.
10 минут	<b>Экспертная оценка</b>
25 минут	<b>Приветствие и обслуживание гостей по барной карте</b> за контактной барной стойкой Конкурсанту необходимо продать два разных напитка двум гостям. Оба гостя

	должны получить напитки одновременно.
10 минут	<i>Экспертная оценка</i>
25 минут	<b>Приветствие и обслуживание гостей по меню на вынос</b> за контактной барной стойкой. Конкурсанту необходимо продать два разных напитка двум гостям, приготовить, укомплектовать на вынос и отдать одновременно.
10 минут	Уборка рабочего места
10 минут	<i>Экспертная оценка</i>

<b>2 часа</b> (эксп.оценка 30 мин)	<b>МОДУЛЬ Г. ОТКРЫТАЯ КУХНЯ (ВАРИАТИВ)</b>
25 минут	<b>Специальное задание Салат «Греческий»</b> Конкурсанту необходимо подготовить рабочее место к приготовлению салата. Приготовить и оформить для подачи.
10 минут	Уборка рабочего места
10 минут	<i>Экспертная оценка</i>
25 минут	<b>Специальное задание «Фруктовая тарелка»</b> Конкурсанту необходимо подготовить рабочее место и оформить для подачи две идентичные тарелки.
10 минут	Уборка рабочего места
10 минут	<i>Экспертная оценка</i>
30 минут	<b>Специальное задание «Авторский салат»</b> Конкурсанту необходимо подготовить рабочее место к приготовлению авторского салата. Приготовить и оформить для подачи 2 порции салата из предложенного перечня продуктов.
10 минут	Уборка рабочего места
10 минут	<i>Экспертная оценка</i>