**Конкурсное задание**

Компетенция

(Ресторанный сервис Junior - уровень городской)

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. Формы участия в конкурсе
2. Задание для конкурса
3. Модули задания и необходимое время
4. Требования к форме

Количество часов на выполнение задания: 4 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. 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».

## 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 10.00-13.00 | 3 часа |
| 2 | Модуль 2: Бар | С2 13.00-14.00 | 1 час  |

**Модуль 1: Кафе**

Участнику необходимо выполнить предварительную сервировку столов в зале.

Участнику необходимо:

1. Skill Test Идентификация специй (10 позиций, список прилагается)

2. Работа с текстилем

 Сложение table box (1 стол из 2 скатертей)

 складывание полотняных салфеток ( 10 разных способов)

3. MEP "Кафе" - 4 гостя (2 стола)

- Закуска (выбор из меню)

- Основное блюдо (Выбор из меню)

- Десерт (Выбор из меню)

-Напитки (безалкогольные – выбор из меню)

**Модуль 2: Бар**

Участнику необходимо выполнять работы по приготовлению коктейлей за барной стойкой:

1. Mise en place – классические коктейли (Фрукты, лед, все для украшений)
2. Приготовление классических коктейлей – 2 коктейля х 2 порции, включая украшения (список коктейлей прилагается)
3. Требования к форме

**Общие требования к внешнему виду:**

Юноши: опрятный внешний вид, сорочка с длинным рукавом, закрывающим запястье, галстук классический, допускается зажим для галстука, закрытые черные классические туфли без шнуровки и дополнительных украшений на плоской подошве с округлым мысом; короткая аккуратная стрижка, допускается укладка и прическа волос с помощью геля, свежее выбритое лицо (не больше суток).Украшения запрещены, за исключением обручального кольца. Пирсинг не допускается. Из парфюма только дезодорант, без резкого запаха.

Девушки: сорочка или сорочка-боди с длинным рукавом, закрывающим запястье, классическая юбка, колготки или чулки телесного цвета для девушек, темные туфли с каблуком не выше 3 см, без шнуровки и дополнительных украшений. Волосы аккуратно убраны, зафиксированы однотонной заколкой или резинкой, допускается укладка волос с помощью лака или геля. Ногти ухожены, коротко пострижены, допускается бесцветное/телесного цвета покрытие или «френч», мягкий макияж. Украшения запрещены, за исключением обручального кольца. Серьги без камней в форме колец или гвоздиков.

Татуировки на видимых частях тела недопустимы.

Другой видимый пирсинг не допускается.

Из парфюма – только дезодорант, без резкого запаха.

Информация об учебном заведении, который представляет участник (шеврон, надпись) может быть использована на левой стороне пиджака или жилета в области груди.

В случае присутствия татуировок, участник должен их скрыть, используя косметические средства.

**Эксперты:**

Деловой стиль одежды, в случае несоблюдения эксперт не допускается для работы на площадке.

Приложение 1

**Специи**

1. Бадьян
2. Кардамон
3. Мускатный орех
4. Гвоздика
5. Корица
6. Перец черный
7. Перец кайенский
8. Паприка
9. Имбирь
10. Ваниль (ванильный сахар)

|  |
| --- |
| Приложение 2 |
| **С-1** |  | **29.10.2019** |
| 14:00 - 16:00 | 120 мин | Знакомство с площадкойИнструктаж по ТБОзнакомление с критериями оценки |
| **С 1** |  | **30.10.2019** |
|  |  | **Модуль «Кафе»** |
| 10:00 | 30 мин | Сбор Участников и Экспертов |
| 10:30 | 15 мин | Приветствие |
| 10:45 | 15 мин | Общение участник /эксперт-компатриот |
| 11:00 | 15 мин | Идентификация специй |
| 11:15 | 15 мин | Экспертная оценка |
| 11:30 | 15 мин | Сложение table box (1 стол из 2 скатертей)  |
| 11:45 | 10мин | Экспертная оценка |
| 11:55 | 10 мин | Складывание полотняных салфеток (10 разных способов) |
| 12:05 | 10 мин | Экспертная оценка |
| 12:15 | 30 мин | MEP "Кафе" - 4 гостя (2 квадратных стола) - Закуска (выбор из меню)- Основное блюдо (Выбор из меню)- Десерт (Выбор из меню)-Напитки (безалкогольные - выбор из меню)Вода газ (в стекле)Вода б/газ (в стекле)КолаФантаСпрайт |
| 12:45 | 15 мин | Экспертная оценка |
|  |  | **Модуль «Бар»\*** |
| 13:00 | 10 мин | Жеребьевка и Mise en place – классические коктейли (Фрукты, лед, все для украшений) |
| 13:10 | 25 мин | Приготовление классических коктейлей – 2 коктейля х 2 порции, включая украшения (список коктейлей прилагается) + уборка рабочего места  |
| 13:35 | 15 мин | Экспертная оценка |
| 13:50 | 15 мин | Завершение конкурсного дня |

\* - выполнение работ индивидуально, время может корректироваться.

Приложение 3

Список и технология приготовления коктейлей

**Малиновый твист**

-20 мл сироп Малина

-15 мл сок лимона

-10 мл сахарный сироп

-листья мяты (ориентировочно 4-5 крупных листьев, если маленькие листья, то 8-9)

-спрайт

**Украшение:** мята

**Бокал:** хайбол

**Приготовление:**

Добавить в шейкер все ингредиенты, кроме спрайта. Добавить лёд в шейкер и произвести шейк. В бокал со льдом перелить все ингредиенты, долить спрайт. Украшаем мятой.

**Канарейка**

-50 мл апельсиновый сок

-50 мл ананасовый сок

-50 мл сок лимона

-20 мл сироп Банан

-15 мл сироп Ваниль

**Украшение:** ломтик апельсина

**Бокал:** Маргарита

**Приготовление:**

Все ингредиенты добавить в шейкер. Добавить лёд. Произвести шейк. Перелить в бокал все ингредиенты. Украсить ломтиком апельсина.

**Оранж**

-80 мл апельсиновый сок

-60 мл ананасовый сок

-10 мл сироп Гренадин

-30 мл сок лимона

**Украшение**: слайс апельсина

**Бокал**: хайбол

**Приготовление**:

Все ингредиенты добавить в смесительный бокал, добавить лёд, хорошо перемешать все ингредиенты, перелить в бокал со льдом. Украсить слайсом апельсина.

**Ананасовый физ**

-60 мл ананасовый сок

-20 мл сок лимона

-10 мл сахарного сиропа

-содовая или газированная вода

**Украшение**: цедра лимона

**Бокал**: олд фэшн

**Приготовление**:

Все ингредиенты добавить в смесительный бокал, кроме содовой (или газированной воды) добавить лёд, хорошо перемешать все ингредиенты, перелить в бокал со льдом. Долить содовую или газированную воду. Украсить цедрой лимона.

Приложение 4

Тулбокс (Toolbox)

(разрешенные инструменты, которые участник привозит с собой)

Приблизительный допустимый размер ящика: д. 65 см, ш. 40 см, в. 45 см.

* Ручка, блокнот (для С-1);
* Перчатки для сервировки (белые, текстильные);
* Барный нож;
* Мадлер;
* Сквизер;
* Щипцы (для льда, для украшения/пинцет);
* Шейкер;
* Смесительный стакан для коктейлей;
* Не более 2-х мерных емкостей для напитков;
* Не более 2-х стрейнер и/или дабл стрейнер и/или джулеп;
* Не более 2-х барных ложек.