

УТВЕРЖДАЮ

Директор МОБУ СОШ №29

/Яковлева М.А./



Положение о проведении муниципального чемпионата «Молодые профессионалы (WorldSkills Russia) в категории Юниоры» цикла 2021-2022 года по компетенции «Ресторанный сервис» на базе ГАПОУ РС(Я) «Якутский технологический техникум сервиса»

1. Основные положения

- 1.1 На основании приказа Управления образования окружной администрации города Якутска от 29 сентября 2021 года №01-10/796 «О проведении муниципального чемпионата «Молодые профессионалы (WorldSkills Russia) в категории «Юниоры» в 2021 году» организатором по компетенции «Ресторанный сервис» является МОБУ СОШ №29 городского округа «город Якутск».
- 1.2 Целью муниципального чемпионата «Молодые профессионалы (WorldSkills Russia) в категории «Юниоры» является создание модели ранней профориентации и основ профессиональной подготовки школьников, формирование экспертного сообщества и системы соревнований по основам профессионального мастерства среди школьников по стандартам, приближенным к WorldSkills
- 1.3 Задачи:
 - выявление и поддержка талантливых детей и молодежи;
 - развитие у обучающихся навыков практического решения задач в конкретных профессиональных ситуациях и работы с техническими устройствами;
 - совершенствование навыков самостоятельной работы, развитие профессионального мышления и повышение ответственности обучающихся за выполняемую работу.
- 1.4. Срок проведения: 15- 16 октября 2021г.
- 1.5 Время проведения:
 - ознакомление с площадкой 15 октября (дополнительная информация о времени будет в отдельной группе)
 - проведение чемпионата 16 октября: регистрация в 08:45; модуль 1 в 09:00; модуль 2 в 14:00
- 1.6 Место проведения: ГАПОУ РС (Я) «Якутский технологический техникум сервиса» г. Якутск, улица Дзержинского 49/1
- 1.7 К чемпионату допускаются учащиеся возрастной группы: 14-16 лет.

**2. Техническое задание
по компетенции «Ресторанный сервис»**

Форма участия в конкурсе: Индивидуальный конкурс

Общее время на выполнение задания: 4 ч.

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 кафе, приготовление коктейлей за барной стойкой, выполнение SkillTest и обслуживание фуршета. 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.

1. Модули задания и необходимое время

Таблица 1.

Наименование модуля		Соревновательный день (С1, С2, С3)	Время на задание
A, C	Модуль А: Бар	С1, С2	2 часа
D	Модуль D: Кафе		2 часа

Модуль «Бар»

	Время	Действия
08.30	15мин	Сбор экспертов
08.45	15 мин	Сбор участников
09.00	15 мин	Приветствие
09.15	15 мин	Общение участник /эксперт-компатриот
БАР		
09.15	2 мин	Жеребьевка коктейлей
09.17	10 мин	МЕР для приготовления безалкогольных коктейлей (по жеребьевке)
09.27	20 мин	Приготовление коктейлей – 1 коктейля x 2 порции, включая украшения (Приложение 1)
09.47	15 мин	Экспертная оценка
10.02	10 мин	Идентификация специй (10 видов из списка, Приложение 2)
10.17	15 мин	Экспертная оценка
10.32	10 мин	Tablebox (4 скатерти) – стол коробка
10.42	10 мин	Экспертная оценка

Модуль «Кафе»

13:45	15 мин	Приветствие	
14:00	15 мин	Складывание гостевых салфеток – 10 способов, не повторяясь	
14.15	10 мин	Экспертная оценка	
14.25	40 мин	МЕР "Кафе" - 4 гостя, квадратные столы (2 стола по 2 гостя) - Правильный подбор посуды по указанному меню - Полировка стекла, приборов и тд. - Сервировка стола	
		Меню: Закуска – Салат «Цезарь» – Закуска дия Основное блюдо – Запечённое куриное филе – Лосось на гриле Гарнир: Запеченные овощи: шампиньоны, картофель, томаты черри	Соус: - Деми Гляс - Сливочный со шпинатом Десерт - Фруктовый салат - Торт «Птичье молоко» Напитки: Вода газ Вода б/газ Spite/Fanta/Coca Cola
15.05	10 мин	Экспертная оценка	

Критерии оценки.

Таблица 2.

Критерий		Баллы		
		Судейские аспекты	Объективная оценка	Общая оценка
A	Бар	5,5	5,1	10,60
D	Кафе	12,3	9	21,30
Итого		17,8	14,1	31,9

2. Приложения к заданию.

Приложение 1

Коктейли для заданий модуля Бар.

Название напитка: Санрайз с розовым перцем			
Метод приготовления: В бокале			
Бокал: Хайбол			
Украшение: Долька апельсина и мята			
Наименование продуктов	Мл	Др	Приготовление
Сироп «Гренадин»	20		В бокал со льдом влить сок, газированную воду и перемешать. В середину бокала вылить сиропы, чтобы создать слои из цветов. Готовый напиток украсить долькой апельсина и мятой. Подавать с трубочкой.
Сироп «Розовый перец»	10		
Сок апельсиновый	100		
Газированная вода	50		

Название напитка: Электро-колада			
Метод приготовления: В бокале			
Бокал: Хайбол			
Украшение: Ананас, коктейльная вишня			
Наименование продуктов	Мл	Др	Приготовление
Сироп «Кокос»	20		Налить в бокал сиропы и лимонный сок, наполнить бокал льдом, добавить газированную воду, хорошо перемешать, украсить. Подавать с трубочкой.
Сироп «Блю Курасао»	10		
Сок лимона	10		
Газированная вода		долив	

Продолжение приложения 1

Название напитка: Клубничный лимонад			
Метод приготовления: Шейк			
Бокал: Хайбол			
Украшение: Клубника			
Наименование продуктов	Мл	Др	Приготовление
Сироп «Клубника»	20		Все компоненты смешать в шейкере со льдом и перелить в бокал. Украсить клубникой. Подавать с трубочкой.
Пюре «Малина»	30		
Сок лимона	20		
Сок апельсиновый	100		

Специи

1. Кардамон молотый
2. Бадьян
3. Гвоздика
4. Мускатный орех молотый
5. Кайенский (красный острый) перец
6. Паприка
7. Перец черный молотый
8. Корица молотая
9. Имбирь молотый
10. Ванильный сахар