


УТВЕРЖДАЮ
Директор МОБУ СОШ №29
Яковлева М.А./



**Положение о проведении муниципального чемпионата «Профессионалы» в
категории «Юниоры» цикла 2023-2024 года
по компетенции «Ресторанный сервис»**

1. Основные положения

- 1.1 Целью муниципального чемпионата «Профессионалы» в категории «Юниоры» является создание модели ранней профориентации и основ профессиональной подготовки школьников, определение участников Регионального чемпионата профессионального мастерства школьников «Профессионалы» по компетенции «Ресторанный сервис».
- 1.2 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: 2 ноября 2023 г.
- 1.5 Время проведения:
- инструктаж по технике безопасности и охране труда 1 ноября (дополнительная информация о времени будет в отдельной группе)
 - проведение чемпионата 2 ноября: регистрация в 08:00; модуль 1 и 2 в 09:00;
- 1.6 Место проведения: ГАПОУ РС (Я) «Якутский технологический техникум сервиса им. Ю.А. Готовцева» г. Якутск, улица Дзержинского 49/1
- 1.7 К чемпионату допускаются учащиеся возрастной группы: 14-16 лет.
- 1.8 Организационный взнос за участие в чемпионате 1000 рублей.
- 1.9 Контроль за несовершеннолетними конкурсантами осуществляют сопровождающие эксперты-компатриоты, которые являются членами жюри Чемпионата.
- 1.10 Все участники и эксперты Чемпионата должны неукоснительно соблюдать Правила и нормы охраны труда и техники безопасности (ОТ и ТБ), принятые в Российской Федерации.
- 1.11 Перед Чемпионатом участники и эксперты должны подать заявку на участие в Чемпионате по формуле «1 участник - 1 эксперт» по ссылке <https://forms.yandex.ru/u/65320fab6c769f11c5b98d849/>. Подача заявки означает автоматическое Соглашение на обработку персональных данных от законных представителей (родителей или опекунов) участников.
- 1.12 Победители Чемпионата награждаются дипломами, участники - сертификатами.
- 1.13 Торжественное награждение проводится в день проведения чемпионата.

2. Техническое задание по компетенции «Ресторанный сервис»

1. **Форма участия в конкурсе:** Индивидуальный конкурс
2. **Общее время на выполнение задания:** 6 ч.

3. **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 по обслуживанию гостей, приготовление коктейлей за барной стойкой, выполнение Skill Test. 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.

4. **Модули задания и необходимое время**

Таблица 1.

Наименование модуля	Соревновательный день (С1, С2, С3)	Время на задание
Б, В Модуль Б: Бизнес-ланч Модуль В: Работа за стойкой	С1	3

5. ТРЕБОВАНИЯ К СХЕМЕ ОЦЕНКИ

Сумма баллов, присуждаемых по каждому аспекту, должна попадать в диапазон баллов, определенных для каждого раздела компетенции, обозначенных в требованиях и указанных в таблице №2.

Таблица №2

Матрица пересчета требований компетенции в критерии оценки

Критерий/Модуль						Итого баллов за раздел ТРЕБОВАНИЙ КОМПЕТЕНЦИИ	
Разделы ТРЕБОВАНИЙ КОМПЕТЕНЦИИ		А	Б	В	Г	Д	
	1		14,6	3,2			17,8
	2		9,9	0,7			10,6
	3		3,2	7,4			10,6
	4		2,8				2,8
Итого баллов за модуль			30,5	11,3			41,8

6. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ

Оценка Конкурсного задания будет основываться на критериях, указанных в таблице №3:

Таблица №3

Оценка конкурсного задания

Критерий		Методика проверки навыков в критерии
Б	Бизнес-ланч	Оценка по измеримым параметрам (бинарная) и судейская оценка
В	Работа за стойкой	Оценка по измеримым параметрам (бинарная) и судейская оценка

7. ОПИСАНИЕ МОДУЛЕЙ

Модуль Б. Бизнес-ланч

Время на выполнение модуля 4 часа

Задания:

1. Накрытие подсобного стола 2мя скатертями (TableBox) – 10 мин.
2. Складывание салфеток, 25 гостевых видов – 20 мин.
3. Подготовка рабочего места – 30 мин.

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» (Приложение 8), с ограниченным количеством блюд. В конце обслуживания производится расчет столика.

4. Встреча и обслуживание гостей – 60 мин.
5. Пересервировка гостевого стола с заменой скатерти – 30 мин.

Конкурсанту необходимо произвести замену скатерти и предварительную сервировку гостевого стола

6. Уборка рабочего места – 20 мин.

Модуль В. Работа за стойкой.

Время на выполнение модуля 2 часа

Задания:

1. Подготовка рабочей зоны на весь модуль – 20 мин.

Конкурсанту необходимо подготовить рабочую зону для приготовления напитков, в том числе на вынос.


2. Приветствие и обслуживание гостей по барной карте (Приложение 9) за контактной барной стойкой – 25 мин.


Конкурсанту необходимо продать два разных напитка двум гостям. Оба гостя должны получить напитки одновременно.


3. Приветствие и обслуживание гостей по меню на вынос (Приложение 10) за контактной барной стойкой – 25 мин.

Конкурсанту необходимо продать два разных напитка двум гостям, приготовить, укомплектовать на вынос и отдать одновременно.

4. Уборка рабочего места – 20 мин.

Название напитка: Тропический мохито				
Метод приготовления: Билд				
Бокал: Хайбол				
Украшения: Листья базилика и долька апельсина				
	Наименование продуктов	Мл	Др	
	Сироп Pinch&Drop «Маракуйя»	10		
	Сироп Pinch&Drop «Мохито»	20		
	Pinch&Drop «Концентрированный сок лайма» или свежавыжатый	10		
	Кусковой лед			
	Базилик (фиолетовый)		5г	
	Сок апельсиновый	30		
	Содовая		долив	
	Приготовление:			
	В бокал поместить сиропы и базилик; размять содержимое бокала мадлером и положить лёд; добавить все остальные ингредиенты; хорошо перемешать; украсить.			

Название напитка: Санрайз с розовым грейпфрутом			
Метод приготовления: Билд			
Бокал: Хайбол			
Украшения: Долька апельсина и мята			
	Наименование продуктов	Мл	Др
	Сироп Pinch&Drop «Гренадин»	20	
	Сироп Pinch&Drop «Розовый грейпфрут»	10	
	Сок апельсиновый	100	
	Газированная вода	50	
	Кусковой лёд		
	Приготовление:		
В бокал со льдом влить сок, газированную воду и перемешать. В середину бокала влить сиропы, чтобы создать слои из цветов. Украсить			

Название напитка: Тропическое облако			
Метод приготовления: Шейк			
Бокал: Коктейльная рюмка			
Украшения: Бадьян (звездочка)			
	Наименование продуктов	Мл	Др
	Сироп Pinch&Drop «Апельсин»	10	
	Pinch&Drop «Концентрированный сок лимона» или свежавыжатый	10	
	Яичный белок	20	
	Сок ананасовый	40	
	Приготовление:		
Все ингредиенты взбить в шейкере со льдом; перелить коктейль в бокал при помощи стрейнера и сита; украсить.			