



**Положение о проведении муниципального чемпионата «Молодые профессионалы»
в категории «Юниоры» цикла 2022-2023 года
по компетенции «Ресторанный сервис»**

1. Основные положения

- 1.1 На основании приказа Управления образования окружной администрации города Якутска от 17.10.2022 года №01-10/1225 «О проведении муниципального чемпионата «Молодые профессионалы» в категории «Юниоры» в 2022 году в очно-дистанционном формате» организатором по компетенции «Ресторанный сервис» является МОБУ СОШ №29 городского округа «город Якутск».
- 1.2 Целью муниципального чемпионата «Молодые профессионалы» в категории «Юниоры» является создание модели ранней профориентации и основ профессиональной подготовки школьников, определение участников Регионального чемпионата профессионального мастерства школьников «Молодые профессионалы» по компетенции «Ресторанный сервис».
- 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: 16- 17 ноября 2022г.
- 1.5 Время проведения:
- ознакомление с площадкой 16 октября (дополнительная информация о времени будет в отдельной группе)
 - проведение чемпионата 17 октября: регистрация в 08:45; модуль 1 и 2 в 09:00; модуль 3 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.
- 1.8 Организационный взнос за участие в чемпионате 800 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://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpOfSeBHEahWaK_C4ztJezFllcjzVPkbn3wD20oktYb0uYclAT0II56inж/viewform?usp=s1 link. 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 Награждение проводится на торжественной церемонии закрытия: Дворец детского творчества 29 ноября 2022 г. 15.00 час.

2. Техническое задание по компетенции «Ресторанный сервис»

1. **Форма участия в конкурсе:** Индивидуальный конкурс

2. **Общее время на выполнение задания:** 4 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 в кафе, 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 (C1, C2, C3)	Время на задание
A, C	Модуль A: Бар / Модуль C: «Welcome-сервис»	C1	2
	D Модуль D: Кафе		2

Модуль А «Бар»

время	Действия
<i>Бар</i>	
	Эксперты
	Участники
	Приветствие
15 мин	Общение участник/компатриот
2 мин	Жеребьевка коктейлей
5 мин	МЕР для приготовления безалкогольных коктейлей (пожеребьевке)
10 мин	Приготовление коктейлей – 1 коктейль 2 порции, включая украшения (приложение 1)
5 мин	Экспертная оценка

Модуль С «Welcome service»

Время	Действия
<i>Welcome service</i>	
10 мин	МЕР Skill Test «Фруктовая тарелка»
20 мин	Skill Test – Фруктовая тарелка (2 порции) (Приложение 2)
5 мин	Экспертная оценка

Модуль D «Кафе»

Время	Действия
<i>Кафе</i>	
10 мин	Table box (2 скатерти) – стол коробка
5 мин	Экспертная оценка
15 мин	Складывание гостевых салфеток – 10 способов, не повторяясь
5 мин	Экспертная оценка
20 мин	МЕР "Кафе" - 2 гостя, квадратные столы (1 стол - 2 гостя)
	Меню: <u>Закуска</u> – Салат «Цезарь» <u>Основное блюдо</u> – Запечённое куриное филе <u>Гарнир:</u> Запеченные овощи: шампиньоны, картофель, томаты черри <u>Десерт</u> - Торт «Медовик» <u>Напитки:</u> Вода газ Вода б/газ
5 мин	Экспертная оценка

5. Критерии оценки.

Таблица 2.

Критерий		Баллы		
		Судейские аспекты	Объективная оценка	Общая оценка
A	Модуль A: Бар	5.5	5.1	10.60
C	Модуль C: «Welcome-сервис»	8.4	6.7	15.10
D	Модуль D: Кафе	12.3	9	21.30
Итого		26.2	20.8	47.00

6. Приложения к заданию.

Приложение 1

Название напитка: Кофе-тоник			
Метод приготовления: В бокале			
Бокал: Для белого вина			
Украшение: Коктейльная вишня			
Наименование продуктов	Мл	др	Приготовление
Сироп «Личи»	5		В бокал положить коктейльную вишню и налить сиропы «Личи» и «Розовый перец», добавить лед, налить тоник и влить в середину бокала сироп «Блю Курасао». Последним слоем налить эспрессо.
Сироп «Розовый перец»	5		
Сироп «Блю Курасао»	10		
Тоник	100		
Эспрессо	10		

Название напитка: Итальянская содовая			
Метод приготовления: В бокале			
Бокал: Хайбол			
Украшение: Слайс лимона, соцветие мяты			
Наименование продуктов	Мл	Др	Приготовление
Сироп «Зеленая мята»	10		В наполненный льдом бокал налить сиропы и сок лимона, добавить газированную воду, хорошо перемешать, украсить. Подавать с трубочкой.
Сироп «Лемонграсс»	20		
Сок лимона	10		
Газированная вода		долив	

Название напитка: Эльза			
Метод приготовления: Шейк			
Бокал: Коктейльная рюмка			
Украшение: Ежевика и мята			
Наименование продуктов	Мл	Др	Приготовление
Сок персиковый	70		Все ингредиенты поместить в шейкер и тщательно взбить. Готовый коктейль перелить в коктейльную рюмку, украсить свежей ежевикой и соцветием мяты.
Сок виноградный	50		
Сироп кокосовый	10		
Сироп «Блю Курасао»	15		
Сливки 35%	40		

Приложение 2

Фруктовая тарелка

Фрукты: Банан, ананас, киви, апельсин, яблоко, клубника, виноград.
Две порции десерта (2 гостя) подаются на закусочной тарелке. «Перчатки не допускаются». Необходимо использовать минимум 5 фруктов.