



**Положение о проведении муниципального чемпионата «Профессионалы» в
категории «Юниоры» цикла 2025-2026 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: 14 ноября 2025 г.
- 1.5. Для удобства координацией чемпионата создается группа в мессенджере МАКС.
- 1.6. Время проведения:
- инструктаж по технике безопасности и охране труда 13 ноября (дополнительная информация о времени будет в отдельной группе)
 - проведение чемпионата 14 ноября: регистрация в 08:00; модуль 1 и 2 в 09:00;
- 1.7. Место проведения: ГАПОУ РС (Я) «Якутский технологический техникум сервиса им. Ю.А. Готовцева» г. Якутск, улица Дзержинского 49/1
- 1.8. К чемпионату допускаются учащиеся возрастной группы: 14-16 лет.
- 1.9. Организационный взнос за участие в чемпионате 500 рублей.
- 1.10. Контроль за несовершеннолетними конкурсантами осуществляют сопровождающие эксперты-компатриоты, которые являются членами жюри Чемпионата.
- 1.11. Все участники и эксперты Чемпионата должны неукоснительно соблюдать Правила и нормы охраны труда и техники безопасности (ОТ и ТБ), принятые в Российской Федерации.
- 1.12. Требования к конкурсной форме участника: белая рубашка, черные брюки или юбка, черный жилет, туфли черные - каблук до 3 см., волосы должны быть прибраны в пучок.
- 1.13. С одного образовательного учреждения может быть 1 участник. 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/68df8370902902072ce9de72/>
Подача заявки означает автоматическое Соглашение на обработку персональных данных от законных представителей (родителей или опекунов) участников.
- 1.14. Победители Чемпионата награждаются дипломами, участники - сертификатами.
- 1.15. Торжественное награждение проводится в единый день закрытия МЭ Чемпионата.
- К.т.8-914-294-39-80 Федорова Елена Егоровна

2. Конкурсное задание компетенции «Ресторанный сервис»

1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

1.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ТРЕБОВАНИЯХ КОМПЕТЕНЦИИ

Требования компетенции (ТК) «Ресторанный сервис» определяют знания, умения, навыки и трудовые функции, которые лежат в основе наиболее актуальных требований работодателей отрасли.

Целью соревнований по компетенции является демонстрация лучших практик и высокого уровня выполнения работы по соответствующей рабочей специальности или профессии.

Требования компетенции являются руководством для подготовки конкурентоспособных, высококвалифицированных специалистов / рабочих и участия их в конкурсах профессионального мастерства.

В соревнованиях по компетенции проверка знаний, умений, навыков и трудовых функций осуществляется посредством оценки выполнения практической работы.

Требования компетенции разделены на четкие разделы с номерами и заголовками, каждому разделу назначен процент относительной важности, сумма которых составляет 100.

1.2. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ СПЕЦИАЛИСТА ПО КОМПЕТЕНЦИИ «Ресторанный сервис»

Перечень видов профессиональной деятельности, умений и знаний и профессиональных трудовых функций специалиста (из ФГОС/ПС/ЕТКС.) и базируется на требованиях современного рынка труда к данному специалисту

Таблица №1

Перечень профессиональных задач специалиста

№ п/п	Раздел	Важность в %
	Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	100
1	- Специалист должен знать и понимать: Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания Порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку Правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку Стандарты приема входящих звонков Стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры Этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах Процедура встречи и приветствия гостей в организации питания Приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания Правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания	

Правила подачи меню в организации питания Порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей Правила и виды расстановки мебели в зале организации питания Виды сервировки стола при обслуживании гостей Виды и назначение ресторанных аксессуаров Характеристика столовой посуды, приборов Правила и техника подачи блюд и напитков Правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей Способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов Правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней Способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках Правила по охране труда, санитарии и гигиене, пожарной безопасности в организациях питания Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей Методы подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения Техника открывания бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напитками Методы сервировки и оформления для подачи свежееотжатых соков и безалкогольных напитков	
- Специалист должен уметь: Осуществлять прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения Использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования Вносить и редактировать данные в системе управления взаимоотношениями с клиентами Презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания Предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания Проводить гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания Оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания	

Создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания	
Подавать гостям меню организации питания	
Расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания	
Подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию	
Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания	
Проверять качество и состояние столового белья в организации питания	
Рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания	
Укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток	
Размещать использованную столовую посуду и приборы на сервировочной тележке и перевозить ее	
Переносить использованную столовую посуду и приборы вручную и на подносе	
Сортировать использованную столовую посуду и приборы	
Эстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос в организации питания	
Расставлять мебель в баре, включать и настраивать к использованию оборудование бара	
Проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов	
Расставлять бутылки с напитками и барную посуду на барной стойке и витрине бара	
Сортировать столовую посуду и приборы по виду и назначению	
Подбирать оборудование, инвентарь, посуду необходимые для приготовления заготовок	
Промывать, очищать, нарезать, измельчать зелень, фрукты и ягоды	
Хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	
Выжимать сок из цитрусовых, мягких и твердых плодов	
Порционировать, сервировать и украшать свежавыжатые соки и безалкогольные напитки для подачи гостям организации питания	
Открывать бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками	
Разливать газированные и негазированные безалкогольные напитки	
Чистить, мыть и содержать в рабочем состоянии оборудование бара и барный инвентарь	
Эстетично и безопасно упаковывать напитки на вынос	

1.3. 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

1.4. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ

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

Критерий/Модуль				Итого баллов за раздел ТРЕБОВАНИЙ КОМПЕТЕНЦИИ
Разделы ТРЕБОВАНИЙ КОМПЕТЕНЦИИ		А	В	
	1	1,7	3,4	5,1
	2	8,9	8,2	17,1
	3	0,5		0,5
Итого баллов за критерий/модуль		11,1	11,6	22,7 (100%)

Таблица №3

Оценка конкурсного задания

Критерий		Методика проверки навыков в критерии
А	Открытая кухня	Проверка готовности рабочего места, сервировки, корректного подбора ингредиентов для блюд и техники приготовления, корректной работы с напитками, процесса обслуживания посетителей, уборки рабочего места. Оценка внешнего вида и общее впечатление от работы конкурсанта
В	Работа за стойкой	Проверка готовности рабочего места, процесса обслуживания посетителей, уборки рабочего места. Оценка техники приготовления смешанных напитков, кофейных напитков. Оценка внешнего вида и общее впечатление от работы конкурсанта

1.5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Возрастной ценз: 14 лет и более

Общая продолжительность Конкурсного задания¹: 3ч.

Количество конкурсных дней: 1 день

Вне зависимости от количества модулей, КЗ должно включать оценку по каждому из разделов требований компетенции.

¹ Указывается суммарное время на выполнение всех модулей КЗ одним конкурсантом.

Оценка знаний участника должна проводиться через практическое выполнение Конкурсного задания. В дополнение могут учитываться требования работодателей для проверки теоретических знаний / оценки квалификации.

1.5.1. Разработка/выбор конкурсного задания (ссылка на ЯндексДиск с матрицей, заполненной в Excel)

Конкурсное задание состоит из 2 модулей. Общее количество баллов конкурсного задания составляет **22,7 (100%)**

1.5.2. Структура модулей конкурсного задания

Модуль А. Банкетное обслуживание (инвариант)

Время на выполнение модуля 2 часа

Задания:

1. Работа с текстилем – 25 мин

- Конкурсанту необходимо накрыть стол-коробку, с использованием 2 скатерти – 6 мин
- Конкурсанту необходимо составить композицию из 20 разных гостевых форм сложения салфеток – 15 мин

2. Подготовка к обслуживанию – 40 мин.

Конкурсанту необходимо произвести весь перечень подготовительных работ, включая сервировку гостевого стола (1 стол на 2 персоны) по предзаказанному меню (Приложение 1) и подготовку рабочего к дальнейшему обслуживанию.

3. Уборка рабочего места – 10 мин.

Модуль В. Работа за стойкой (инвариант)

Время на выполнение модуля 30 минут

Задания:

1. Подготовка рабочей зоны на весь модуль – 7 мин

Конкурсанту необходимо подготовить рабочую и гостевую зоны для встречи и обслуживания гостей.

2. Экспертный бар – 10 мин

Конкурсанту необходимо приготовить 2 напитка по 1 порции по жеребьевке, подать на барную стойку для оценки экспертов, убрать рабочее место.

2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ²

Требования к униформе

Конкурсанты

Работа за стойкой:

Мужчины: однотонное поло светлых тонов (белый/бежевый/серый); барный фартук с нагрудником (без логотипов, не яркий); классические брюки/ однотонные классические джинсы (на усмотрение конкурсанта) темных тонов с ремнем; удобная закрытая обувь в свободном стиле, соответствующая внешнему виду конкурсанта.

Девушки: однотонное поло светлых тонов (белый/бежевый/серый); классическая юбка/ классические брюки/ однотонные классические джинсы (на усмотрение конкурсанта) темных тонов; колготки или чулки телесного цвета; барный фартук с нагрудником (без логотипов, не яркий); удобная закрытая обувь в свободном стиле, соответствующая внешнему виду конкурсанта.

Работа в зале

Банкетное обслуживание:

Мужчины: классический костюм (брюки, жилет или пиджак) темных тонов; белая классическая рубашка с длинным рукавом, закрывающим запястье; темный галстук; ремень; высокие темные носки; закрытая классическая обувь темных тонов, соответствующая внешнему виду конкурсанта; при приготовлении блюд допустим фартук.

Девушки: классический костюм (брюки/юбка, жилет или пиджак) темных тонов; белая классическая рубашка (или рубашка-боди) с длинным рукавом, закрывающим запястье; темный галстук; колготки или чулки телесного цвета; закрытая классическая обувь темных тонов, соответствующая внешнему виду конкурсанта (допустим устойчивый каблук не боле 3-5 см); при приготовлении блюд допустим фартук.

Общие требования

Мужчины: опрятный внешний вид; аккуратная стрижка, допускается укладка и прическа волос с помощью фиксирующих средств для волос; свежее выбритое лицо; украшения запрещены, за исключением обручального кольца; ногти ухожены, коротко пострижены, допускается прозрачное покрытие.

Девушки: опрятный внешний вид; волосы аккуратно убраны, не касаются воротниковой линии, допускается укладка волос с помощью фиксирующих средств, шпилек/невидимок без декоративных элементов; ногти ухожены, коротко пострижены, допускается бесцветное/телесного цвета покрытие или «френч»; мягкий макияж; украшения запрещены, за

² Указываются особенности компетенции, которые относятся ко всем возрастным категориям и чемпионатным линейкам без исключения.

исключением обручального кольца; допустимы серьги гвоздики или маленькие колечки.

Татуировки на видимых частях тела недопустимы. В случае присутствия татуировок, участник должен их скрыть, используя косметические средства.

Другой видимый пирсинг не допускается.

Из парфюма – только дезодорант, без резкого запаха.

Эксперты

Официально - деловой стиль одежды, удобная закрытая обувь в свободном стиле, соответствующая внешнему виду, в случае несоблюдения эксперт не допускается для работы на площадке.

2.1. Личный инструмент конкурсанта

Список материалов, оборудования и инструментов, которые конкурсант может привезти на площадку (подробнее см. ИЛ вкладка «личный инструмент конкурсанта»).

- Ручка;
 - Блокнот;
 - Перчатки для сервировки (текстильные);
- Барный инвентарь:
- Мадлер;
 - Сквизер;
 - Щипцы (для льда);
 - Пинцет (для украшения);
 - Мерная емкость для жидкостей;
 - Шейкеры и/или смешительные стаканы для коктейлей;
 - Стрейнер и/или дабл стрейнер и/или джулеп;
 - Барные ложки;
 - Гейзеры;

Обслуживание гостей в Модуле «Банкетное обслуживание»

В конце обслуживания гостям должен быть подан счет на оплату.

Меню	
Блюда	Напитки
1 курс Салат капрезе*	Вино белое б/а
2 курс Ростбиф с овощами гриль**	Вино красное б/а
3 курс Медовик ***	
Дополнительно в процессе обслуживания:	
Вода газ/ без газ	
Хлеб	