



Положение о проведении муниципального чемпионата «Профессионалы» в категории «Юниоры» цикла 2024-2025 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 2024 г.

1.5 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;

1.6 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 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 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.

1.12 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/671736862530c22053abd633/>. Подача заявки означает автоматическое Соглашение на обработку персональных данных от законных представителей (родителей или опекунов) участников.

1.13 Победители Чемпионата награждаются дипломами, участники - сертификатами.

1.14 Торжественное награждение проводится в единый день закрытия МЭ Чемпионата.

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 %
1	Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания - 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	100

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

<p>Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания</p> <p>Оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания</p> <p>Создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания</p> <p>Подавать гостям меню организации питания</p> <p>Расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания</p> <p>Подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию</p> <p>Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания</p> <p>Проверять качество и состояние столового белья в организации питания</p> <p>Рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания</p> <p>Укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток</p> <p>Размещать использованную столовую посуду и приборы на сервировочной тележке и перевозить ее</p> <p>Переносить использованную столовую посуду и приборы вручную и на подносе</p> <p>Сортировать использованную столовую посуду и приборы</p> <p>Эстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос в организации питания</p> <p>Расставлять мебель в баре, включать и настраивать к использованию оборудование бара</p> <p>Проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов</p> <p>Расставлять бутылки с напитками и барную посуду на барной стойке и витрине бара</p> <p>Сортировать столовую посуду и приборы по виду и назначению</p> <p>Подбирать оборудование, инвентарь, посуду необходимые для приготовления заготовок</p> <p>Промывать, очищать, нарезать, измельчать зелень, фрукты и ягоды</p> <p>Хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>Выжимать сок из цитрусовых, мягких и твердых плодов</p> <p>Порционировать, сервировать и украшать свежевыжатые соки и безалкогольные напитки для подачи гостям организации питания</p> <p>Открывать бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками</p>	
--	--

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

Критерий/Модуль			Итого баллов за раздел ТРЕБОВАНИЙ КОМПЕТЕНЦИИ
Разделы ТРЕБОВАНИЙ КОМПЕТЕНЦИИ	1	Б	14,6
	2	Д	5,8
	3	Б	9,9
	4	Д	1,1
Итого баллов за модуль			30,5
			20,2
			50,7 (100%)

1.4. 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
Д Банкет-коктейль	Оценка по измеримым параметрам (бинарная) и судейская оценка

1.5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Возрастной ценз: 14 лет и более

Общая продолжительность Конкурсного задания¹: 4 ч.

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 5 модулей, включает обязательную к выполнению часть (инвариант) – 3 модуля, и вариативную часть – 2 модуля. Общее количество баллов конкурсного задания составляет 100.

1.5.2. Структура модулей конкурсного задания

Модуль Б. Бизнес-ланч

Время на выполнение модуля 2 часа

Задания:

1. Накрытие подсобного стола 4мя скатертями (TableBox) – 18 мин.
Складывание салфеток, 25 гостевых видов – 20 мин.
Общее время 38 мин.

2. 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 1), с ограниченным количеством блюд.

3. Уборка рабочего места – 20 мин.

Модуль Д. Банкет-коктейль

Время на выполнение модуля 1,2 часа

Задания:

1. Подготовка к встрече и обслуживанию банкета-коктейля – 15 мин.

Конкурсанту необходимо подготовить подсобный стол и все необходимые материалы к предстоящему обслуживанию

2. Встреча и обслуживание гостей – 30 мин.

Конкурсанту необходимо провести обслуживание банкета-коктейля для 4 гостей, с открытием и сервисом игристого вина и легких закусок (приготовленных участником).

3. Уборка рабочего места – 15 мин.

2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ

2.1. Личный инструмент конкурсанта

Список материалов, оборудования и инструментов, которые конкурсант может или должен привезти с собой на соревнование. Указывается в свободной форме.

Неопределенный - можно привезти оборудование по списку, кроме запрещенного.

- Перчатки для сервировки (текстильные);

Обслуживание гостей в Модуле «Бизнес-ланч»

Конкурсант сервирует гостевой стол по меню

Комплексный обед:

Закуска + Суп + Горячее блюдо + Напиток

Вода и хлеб подаются на все столики, каждому гостю

Меню:

Закуска	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Салат «Оливье» ✓ Салат «Винегрет» ✓ Салат «Греческий» 	
Суп	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Суп с фрикадельками ✓ Лапша куриная ✓ Солянка сборная 	
Горячее блюдо	Гарниры
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Свинина по-французски ✓ Куриное фрикасе ✓ Бефстроганов ✓ Паста Болоньезе 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Рис отварной ✓ Спагетти ✓ Гречневая каша
Соусы	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Тар-тар ✓ Барбекю ✓ Кетчуп 	