**Утверждаю**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О. менеджера компетенции)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись)

**Конкурсное задание**

Компетенция

(Ресторанный сервис)

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. Формы участия в конкурсе
2. Задание для конкурса
3. Модули задания и необходимое время
4. Критерии оценки

Количество часов на выполнение задания:14ч.

## 1. ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Индивидуальный конкурс.

## 2. 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 зале ресторана, приготовление коктейлей за барной стойкой, приготовление кофе на кофе –машине. 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.

**Модуль «Ресторан»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 7:30 |  | Эксперты |
| 7:45 |  | Участник |
| 8:00 |  | Приветствие |
| 8:15 | 15 мин | Общение участник /эксперт-компатриот |
| 8:30 | 15 мин | Знакомство с вином (4 красного; 4 белого)Красные:[Шардоне](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A8%D0%B0%D1%80%D0%B4%D0%BE%D0%BD%D0%B5) (Chardonnay),[ГрюнерФельтлинер](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%93%D1%80%D1%8E%D0%BD%D0%B5%D1%80_%D0%A4%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D1%82%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D1%80&action=edit&redlink=1) (GrünerVeltliner), [Рислинг](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B8%D1%81%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B3) (Riesling),[Совиньонблан](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D1%8C%D0%BE%D0%BD_%D0%B1%D0%BB%D0%B0%D0%BD) (SauvignonBlanc),Белые:[Каберне Совиньон](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D0%B1%D0%B5%D1%80%D0%BD%D0%B5_%D0%A1%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D1%8C%D0%BE%D0%BD) (CabernetSauvignon),[ПиноНуар](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B8%D0%BD%D0%BE_%D0%9D%D1%83%D0%B0%D1%80) (PinotNoir, PinotNero), [Пинотаж](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D1%82%D0%B0%D0%B6) (Pinotage),[Сира/Шираз](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B8%D1%80%D0%B0_%28%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D0%B4%29) (Syrah, Shiraz) |
| 8:45 | 60 мин | MEP "Ресторан" - 4 гостя (1 квадратный стол) - Закуска (Коктейль из креветок)- Суп (Консоме)- Основное блюдо(Филетирование «Паровая рыба»), гарнир (картофель, лимон) и соус сливочный- Десерт (Сырная тарелка 3-4 вида: сыр с белой плесенью; сыр с голубой плесенью; полу твердый; твердыйсыр; гарнир: мед, орех Пекан, орех Кешью |
| 9:45 | 15 мин | Экспертная оценка |
| 10:00 | 10 мин | Финальная подготовка  |
| 10:10 | 20 мин | Встреча гостей |
| 10:30 | 90 мин | Обслуживание:* Закуска подача с кухни;
* Суп - guéri-don;
* Основное блюдо - guéri-don; гарнир и соус - SilverService;
* Десерт (Сырная тарелка)
 | Напитки:Вода газ (в стекле)Вода б/газ (в стекле)Белое виноКрасное вино – ДекантацияКофе + молоко - SilverService |
| 12:00 | 10 мин | Уборка рабочего места |
| 12:10 | 15 мин | Идентификация вина(3 красного; 3 белого) |
| 12:25 | 15 мин | Общение участник /эксперт-компатриот |

**Модуль «Бар»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 7:30 |  | Эксперты |
| 7:45 |  | Участник |
| 8:00 |  | Приветствие |
| 8:15 | 15 мин | Общение участник /эксперт-компатриот |
| 8:30 | 20 мин | Mise en place для всех заданий (бар), MEP for finger food  |
| 8:50 | 10 мин | Экспертная оценка |
| 9:00 | 10 мин | Mise en place– классические коктейли (Фрукты, лед, все для украшений) |
| 9:10 | 5 мин | Жеребьевка |
| 9:15 | 20 мин | Приготовление классических коктейлей – 2 коктейля х 2 порции, включая украшения (список коктейлей прилагается) + подбор ингредиентов |
| 9:35 | 15 мин | Экспертная оценка |
| 9:50 | 10 мин | Mise en place– подготовка к работе с гостями |
| 10:00 | 15 мин | Встреча гостей  |
| 10:15 | 20 мин | Приготовление классических коктейлей – 2 коктейля х 1 порции, включая украшения (по заказу гостей из списка) |
| 10:35 | 20 мин | Сервис finger food  |
| 10:55 | 15 мин | Уборка рабочего места  |
| 11:10 | 15 мин | Экспертная оценка |
| 11:25 | 20 мин | Skill Test – Irish Coffee – 2 порции |
| 11:45 | 10 мин | Экспертная оценка |
| 11:55 | 15 мин | Общение участник /эксперт-компатриот |

**Модуль «Бариста»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 7:30 |  | Эксперты |
| 7:45 |  | Участник |
| 8:00 |  | Приветствие |
| 8:15 | 15 мин | Общение участник /эксперт-компатриот |
| 8:30 | 15 мин | Mise en place  |
| 8:45 | 15 мин | Mise en place skill test – закуска |
| 9:00 | 15 мин | Skilltest – закуска «Коктейль из креветок» - 2 порции |
| 9:15 | 10 мин | Экспертная оценка |
| 9:25 | 10 мин | Уборка рабочего места |
| 9:35 | 30 мин | Приготовление фантазийного кофе (Mystery box: Кофе зерновой; Молоко 3,2-3,55 жира; Сливки 35%; Кокосовое молоко; Сгущённое молоко; Какао-напиток; Кокосовая стружка; Шоколад (молочный); Шоколад (горький); Тростниковый сахар; Корица кара/цельная; Корица молотая; Мускатный орех; Гвоздика; Кардамон (цельный); Кардамон (цельный); Бадьян (цельный); Черный перец).Уборка рабочего места |
| 10:05 | 10 мин | Экспертная оценка |
| 10:15 | 10 мин | Mise en place– подготовка к работе с гостями |
| 10:25 | 10 мин | Встреча гостей  |
| 10:35 | 30 мин | Приготовление 2 порций кофе – 1 порции должны быть с использованием молока и 1 порции без молокаЭспрессо/Американо/Капучино/Латте/Латтемаккиато+ подача кондимента (печенье/выпечка/шоколад)Уборка рабочего места |
| 11:05 | 15 мин | Экспертная оценка |
| 11:20 | 15 мин | Общение участник /эксперт-компатриот |