**Конкурсное задание**

**Республиканского конкурса профессионального мастерства WorldSkills Kazakhstan 2025**

**по компетенции 35 «Ресторанный сервис»**

Разработали:

Главный эксперт Сбитнева Л.Е.

Заместитель главного эксперта:

 Тумгоева М.Д.

ОГЛАВЛЕНИЕ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Введение | 2 |
|  | Модули | 2 |
|  | Инструкция для участника | 4 |
|  | Инструментарий участников TOOL BOX | 4 |
|  | Проект конкурсного задания | 7 |
|  | Единые требования к внешнему виду | 12 |
|  | Приложения к заданию | 13 |

**Введение**

Конкурсное задание разработано и разослано до конкурса и состоит из четырех служебных модулей. Бар, который также включает в себя элемент бариста. Бистро сервис, Банкет.

Конкурсное задание состоит из определенных заданий, которые не меняются на Конкурсе. Кроме того, ТП содержит различные задачи, которые определены на С-3 или задачи создаются из секретного задания. Это соответствует 30% изменению задания. Все изменения задания должны быть завершены на С-3 путем голосования всех Экспертов.

Эксперты также обязаны произвести определенные приготовления и быть полностью готовыми к прибытию на соревнования (пройти тестирование по правилам Чемпионата и Кодексу Этики, предоставить ) Важно, чтобы все обязательные задания были выполнены до выезда на соревнования.

В случае недостаточной подготовки экспертов ВСМ/Главный эксперт оставляет за собой право исключить Экспертов из процедуры голосования по всем вопросам ТП в соответствии с Правилами конкурса.

**Модули**

Банкет до шести гостей. Банкет будет сосредоточен на способности Участника управлять группой гостей, включая навыки обслуживания SILVER и GUERIDONE.

Бар/бариста разделен на две части: коктейль-бар и бариста-лаундж.

Бар будет состоять из навыков приготовления коктейля по представленному рецепту: 1 методом билд и два методом шейк, а также приготовление фантазийного безалкогольного коктейля. *Рецепт фантазийного коктейля должен быть выслан участником за месяц до начала соревнования.*

Модуль Бариста будет оформлен как кофейня с полным кофейным меню, и модуль также будет включать в себя тесты навыков приготовления фантазийного безалкогольного кофе. *Рецепт фантазийного кофе должен быть выслан участником за месяц до начала соревнования.*

Также предполагается, что в модулях некоторые задачи будут разделены на две группы для облегчения расписания, судейства и доступности оборудования.

Конкурсное задание запланировано на конкурсное время 15-21 часа. Конкурсное задание состоит из определенных заданий, некоторые из которых могут быть изменены на 30% на конкурсе, и включает в себя загадочные элементы, которые будут объявлены на конкурсе.

Обратите внимание, что возможны изменения с точки зрения инфраструктуры и наличия продуктов питания.

Все тесты навыков и работа за столом описаны в книге «Навыки обслуживания в ресторанах — учебное пособие». Подробности на Международном дискуссионном форуме WorldSkills.

Вебсайты:

• www.napkinfoldingguide.com

• www.iba-world.com (Official Cocktails)

• www.barristachampionship.com

Книги:

Food and Beverage Service' 8th edition, Lillicrap, D. and Cousins, J.

Published by: Hodder Education 2010

ISBN-10: 1444112503 and ISBN-13: 978-1444112504

Restaurant – service: Skills – TRAINING 2013

«Обслуживание еды и напитков» 8 издание, авторы: Д.Лилликрэп и Дж. Казинс.

**Инструкция для участника**

Описание отдельных модулей и задач можно найти в подробных описаниях на следующих страницах.

Справочник: Учебное пособие по навыкам обслуживания в ресторанах является базовым справочником и может использоваться при обсуждении процедур и допускает открытость, справедливость и установление минимальных стандартов. Книга доступна на сайте https://shop.renovium.ch/pi.php/en/102/363.html

**Инструментарий участников** TOOL BOX**:**

Участник конкурса должны иметь:

• Сумка для инструментов

• Ручка, записная книжка

• Нарзанник

• Скребок для удаления крошек со стола

• Коробок спичек или зажигалка

• Ножи

• Шейкер проф.сталь нерж

• Шейкер 0,85 л. нерж. со стекл. стаканом Boston Bonzer

• Мельница для льда

• Айсбакет

• Барная ложка на длинной ручке

• Стрейнер разного размера

• джиггеры,30/60, 25/50, 20/40, 75мл

• Мадлер

• Мерный стакан (мензурка)

• Ингредиенты для приготовления фантазийного коктейля (не более 5 + украшения)

* Ингредиенты для приготовления фантазийного кофе

• Фартук

• Перчатки текстильные белого цвета

• Ручник -полотенца 2 шт

• Полотенца для натирки посуды 2 шт

• Коврик барный резиновый\

**Могут быть изменения**

**Необходимое оборудование**

Конкурсное задание было разработано таким образом, чтобы все задачи могли быть выполнены всеми Конкурсантами на основе оборудования и материалов, указанных в Списке инфраструктуры.

**Схема оценивания**

Эффективные критерии оценки будут объявлены Экспертам на конкурсе.

**Проект конкурсного задания**

**Модуль «Банкет-фуршет»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 8-00 | 15 мин  | Прибытие экспертов |
| 8-15  | 15 мин | Прибытие конкурсантов |
| 8-30 | 15 мин | Приветствие |
| 8-45 | 15 мин | Модульный брифинг |
| 9-00 | 10 мин | Брифинг участник /эксперт-компатриот |
| 9-10 | 10 мин | МЕР Skill Test **«**Фруктовая тарелка**»** |
| 9-20 | 10 мин | Skill Test **«**Фруктовая тарелка**»** |
| 9-30 | 10 мин | МЕР Skill Test «Приготовление канапе» |
| 9-45 | 15 мин | Skill Test « Приготовление канапе» |
| 10-00 | 10 мин | 1. МЕР Skill Test «Подача шампанского на 6 персон» (бокалы/кулер/бумажные салфетки и т. д.)
 |
| 10-10 | 40 мин | Встреча гостей « Подача шампанского» и канапе. Вино должно быть разлито одинаково во все шесть бокалов. Долитие разрешено во время обслуживания.Обслуживание включает в себя общение с гостями. 1. Данное обслуживание проводится на английском языке.
 |
| 13-00 | 60 мин | Обед  |
| 14-15 | 15 мин | Обсуждение между экспертом-компатриот и участником |
| 14-45 |  | Конкурсанты уходят |
| 15-00 |  | Marking  |
| 18-00 |  | Эксперты уходят  |

**Модуль «Бар/Бариста»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 8-00 | 15 мин  | Прибытие экспертов |
| 8-15  | 15 мин | Прибытие конкурсантов |
| 8-30 | 15 мин | Приветствие |
| 8-45 | 15 мин | Модульный брифинг |
| 9-00 | 10 мин | Брифинг участник /эксперт-компатриот |
| 9-10 | 15 мин | МЕР фантазийное кофе (безалкогольное) |
| 9-25 | 20 мин | Конкурсанты приветствуют экспертов иготовят фантазийное кофе 2 порция (Презентация) |
| 9-45 | 10 мин | Mise en place – подготовка к работе с кофемашиной и встрече гостей  |
| 10-15 | 30 мин | Конкурсанты приветствуют четверых гостей. Гостей обслуживают по кофейному меню à la carte, состоящему из различных кофейных напитков и закусок. В каждом случае готовится 2 x 2 кофейных напитка (кофе/кофе с молоком. Закуски включены.( Espresso - Americano - Cappuccino - Flat White - Latte Macchiato – Iced coffee) |
| 10-45 | 15 мин | Mise en place –Приготовления коктейль (Национальный коктейль, фантазийный коктейль) по 2 порций  |
| 11-00 | 15 мин | Skill Test Приготовление коктейльНациональный, фантазийный коктейль (2 порции) |
| 13-00 | 60 мин | Обед |
| 14-00 | 15 мин | Обсуждение между экспертом-компатриотом и участником |
| 14-15 |  | Конкурсанты уходят |
| 15-00 |  | Marking  |
| 18-00 |  | Эксперты уходят  |

**Модуль «Банкет»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 8-00 | 15 мин  | Прибытие экспертов |
| 8-15  | 15 мин | Прибытие конкурсантов |
| 8-30 | 15 мин | Приветствие |
| 8-45 | 15 мин | Модульный брифинг |
| 9-00 | 15 мин | Брифинг участник /эксперт-компатриот |
| 9-15 | 15 мин | Сложение table box (1 стол из 3 скатертей)  |
| 9-30 | 15 мин | Складывание полотняных салфеток (15 разных способов, 2 возможных складывания в бокалах) |
| 9-45 | 10 мин | МЕР Skill Test «Приготовление салата»: Салат Цезарь с курицей\  |
| 9-55 | 20 мин | Skill Test «Приготовление салата 4 порций: Салат Цезарь с курицей |
| 10-15 | 120 мин | MiseenplaceПодготовка к обслуживанию 4 гостей за 1 столомМенюСалат Подача супаПодача основных мясных блюд методом Gueridon (курица, транширование ) и подача гарнира методом SilverПодача десерт, торт 1 следует разрезать на 2 х 2Обслуживание напитками 1. *Напитки: белое вино/красное вино(декантация) вода с газом/без газа*
 |
| 13-00 | 60 мин | Обед  |
| 14-15 | 15 мин | Обсуждение между экспертом-компатриот и участником |
| 14-45 |  | Конкурсанты уходят |
| 15-00 |  | Marking  |
| 18-00 |  | Эксперты уходят  |

**Единые требования к внешнему виду**

• Дни 1/2/3 – Конкурсанты должны принести форму необходимую для выполнения заданий конкретных модулей

Требования к униформе

**Во время работы в модуле «Банкет-Фуршет»:**

Юноши: опрятный внешний вид, белая сорочка с длинным рукавом, закрывающим запястье и черный галстук, черный фартук поясной. Классические черные брюки для юношей с ремнем, закрытые черные классические туфли без шнуровки и дополнительных украшений на плоской подошве; короткая аккуратная стрижка, короткие классические виски, отсутствие растительности на лице. Не допускаются наручные часы, другие наручные украшения, за исключением обручального кольца. Пирсинг не допускается. Ногти ухожены, коротко пострижены. Из парфюма только дезодорант с нейтральным запахом.

Девушки: опрятный внешний вид, белая сорочка с воротом и длинным рукавом, закрывающим запястье, и черный галстук, черный фартук поясной, классическая черная юбка ниже колен на 3-5 см, колготки или чулки телесного цвета, черные балетки на плоской подошве, без дополнительных украшений. Волосы аккуратно убраны, зафиксированы однотонной заколкой или резинкой. Ногти ухожены, коротко пострижены, мягкий макияж. Не допускаются наручные часы, другие наручные украшения, за исключением обручального кольца. Серьги без камней в форме колец или гвоздиков. Другой видимый пирсинг не допускается. Из парфюма только дезодорант с нейтральным запахом.

**Во время работы в модуле «Банкет»:**

Юноши: опрятный внешний вид, строгий классический однотонный костюм, белая сорочка с воротом под галстук и длинным рукавом, закрывающим запястье и красный классический галстук, закрытые черные классические туфли без шнуровки и дополнительных украшений на плоской подошве; короткая аккуратная стрижка, допускается укладка и прическа волос с помощью геля, отсутствие растительности на лице. Не допускаются наручные часы, другие наручные украшения, за исключением обручального кольца. Пирсинг не допускается. Из парфюма только дезодорант.

Девушки: строгий классический однотонный пиджак, белая сорочка с воротом под короткий женский галстук-бант и длинным рукавом, закрывающим запястье, классическая юбка ниже колен на 3-5 см, колготки или чулки телесного цвета, черные туфли с каблуком не выше 3 см, без дополнительных украшений. Волосы аккуратно убраны, зафиксированы однотонной заколкой или резинкой, допускается укладка волос с помощью лака или геля. Ногти ухожены, коротко пострижены, мягкий макияж. Не допускаются наручные часы, другие наручные украшения, за исключением обручального кольца. Серьги без камней в форме колец или гвоздиков. Другой видимый пирсинг не допускается. Из парфюма – только дезодорант.

**Во время работы в баре:**

Униформа в баре / бариста выбираются участниками. Обязателен барный фартук.

Информация об учебном заведении, который представляет участник (шеврон, надпись) может быть использована на левом рукаве рубашки в области предплечья.

**Приложение 1**

**Фруктовая тарелка**

Фрукты: Ананас, апельсин, яблоко, киви, банан

Возможное использование:

Фруктовая нарезка, Коктейли, Блюда, Гарниры

Две порции десерта (2 гостя) подают в креманке.

 Конкурсанты получают корзину с фруктами, выбранными из предоставленного списка. Две десертные порции (на двоих) подаются на стартовой тарелке (согласно IL). Если фрукт полностью очищен от кожуры, его также необходимо использовать полностью. Его можно использовать в рамках второго задания — фруктового салата.

Работа ведется по принципу «работа на глазах у гостей» (без перчаток). Всего должно быть использовано как минимум четыре фрукта, обязательно ананас и апельсин, остальные фрукты можно выбирать по желанию. Съедобные оболочки/кожуру можно, но не обязательно удалять.

**Приложение 2**

Продукты для фантазийного кофе

Молоко, сливки, коричневый/белый сахар, кубики сахара, шоколадная пудра, взбитые сливки, лед. Мороженое предоставляется по запросу.

Дополнительные элементы включают в себя:

Четыре фрукта, три сока, три сиропа, четыре травы/специи, выбранные из списка ниже.

 Неочищенные фрукты: апельсин, яблоко, персик, груша, клубника, малина, лимон, лайм, ананас.

Соки: вишневый, клюквенный, апельсиновый, яблочный, лаймовый, лимонный, дынный. Ананас, грейпфрут.

Сиропы: лесной орех, белый шоколад, миндальный, вишневый, зеленая мята, простой,

Специи/ травы: корица, кардамон, стручок ванили, гвоздика, имбирь (целый), красный перец, жареный и тертый миндаль, листья мяты.