Согласованно

менеджер

компетенции

«Ресторанный сервис»

В.А. Петров

Конкурсное задание по компетенции Ресторанный сервис

WorldSkills Russia

Требования, предъявляемые к внешнему виду участника:

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

**Во время работы в баре и на кофе - машине :**

Юноши: опрятный внешний вид, белая сорочка с воротом под бабочку и длинным рукавом, закрывающим запястье и черная бабочка, черный барный фартук, с креплением на шее и на поясе , с передником. Черные классические брюки для юношей с черным ремнем, закрытые черные классические туфли без шнуровки и дополнительных украшений на плоской подошве с округлым мысом; 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.

Девушки: опрятный внешний вид, белая сорочка с воротом под бабочку и длинным рукавом, закрывающим запястье, черная классическая юбка ниже колен на 5 см , колготки или чулки телесного цвета для девушек, черный барный фартук, с креплением на шее и на поясе , с передником., черные балетки на плоской подошве, без шнуровки и 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.

Во время работы в зале:

Юноши: опрятный внешний вид, строгий черный 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 с округлым мысом; 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 черный пиджак, белая сорочка с воротом под короткий женский галстук-бант и длинным рукавом, закрывающим запястье, черная классическая юбка ниже колен на 5 см , колготки или чулки телесного цвета для девушек, черные туфли с каблуком не выше 3 см, без шнуровки и 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.

# Banquet (silver service/Gueridon service)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **09:00 Приветствие** | | |
| **09:15 Проведение инструктажа по ТБ и ОТ** | | |
| **09:45 Общение участника и компатриота** | | |
| **Время** | **Описание работы** | **Примечания** |
| 10:00 | Накрытие стола-коробки из 2-х скатертей | **Работа в текстильных перчатках**  **Декантация входит в процесс обслуживания** |
| 10:15 | Экспертная оценка |
| 10:30 | Сервировка стола к банкету на 4 персон.  Салфетки на выбор участника(4-одинаковых) |
| 11:20 | Экспертная оценка |
| 11:35 | Финальная подготовка к обслуживанию |
| 11:40 | Обслуживание банкета:  Встреча гостей  Подача закуски (Нарезка и порционирование лосося (Gueridon service))  Подача супа (с кухни) Подача основного блюда (Gueridon service) и подача гарнира и соуса (Silver service)  Подача десерта (Gueridon service) |
| Обслуживание напитками:  Вода, белое вино к закуске, красное вино (декантация) к основному блюду, чай и кофе к десерту |
| 13:00 | Экспертная оценка |  |
| 13:20 | Обед |
| 14:00 | Окончание конкурсного дня или 2 смена |  |

# Bar

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **09:00 Приветствие** | | |
| **09:15 Инструктаж по ТБ и ОТ** | | |
| **09:45 Общение участника и компатриота** | | |
| **Время** | **Описание работы** | **Примечания** |
| 10:00 | Приготовление 2-х коктейлей в 2-х экземплярах: Margarita, Manhattan, Rusty Nail, Cosmopolitan, Bloody Mary, Brandy Alexander, Black Russian, Long Island, Mojito, Dry Martini по рецептуре, взятой с сайта iba-world.com | **На каждого участника отводится 20 мин** |
| 11:40 | Экспертная оценка |  |
| 11:55 | Оформление 2-х фруктовых тарелок:  Ананас, яблоко, киви, апельсин, банан | **Фрукты должны быть очищены от кожуры и во время работы руками до фруктов дотрагиваться запрещено** |
|
| 12:20 | Экспертная оценка |  |
| 12:35 | Идентификация алкоголя:  Gin, Dark Rum, White Rum, Cognac, Bourbon Whisky, Scotch Whisky, Irish Whisky, Canadian Whisky, Tequila, Grappa, Vodka, Apple Brandy, Cherry Brandy |
| 12:50 | Экспертная оценка |
| 13:00 | Обед |
| 14:00 | Окончание конкурсного дня или 2 смена |  |

# coffeе

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **09:00 Приветствие** | | |
| **09:15 Инструктаж по ТБ и ОТ** | | |
| **09:45 Общение участника с компатриотом** | | |
| **Время** | **Описание работы** | **Примечания** |
| 10:00 | Знакомство с вином  Shiraz Australia  Merlot France  Cabernet Sauvignon Chile  Pinot Noir Russia  Zinfandel America    Chardonnay Chile  Riesling Russia  Sauvignon Blanc New Zealand  Pinot Grigio Italy  Viognier UAR | **Список вин ориентировочный** |
|
| 10:20 | Складывание полотняных салфеток – 10 способов, не повторяясь |  |
| 10:30 | Экспертная оценка |  |
| 10:45 | Организация рабочего места Бариста и приготовление кофе на кофе-машине:  2хЭспрессо  2хАмерикано  2хЛатте Макиато  2хКаппучино  Уборка рабочего места | **На каждого участника отводится 20 мин + 5 мин уборка** |
| 12:50 | Экспертная оценка |  |
| 13:00 | Идентификация вин:  Shiraz Australia  Merlot France  Cabernet Sauvignon Chile  Pinot Noir Russia  Zinfandel America    Chardonnay Chile  Riesling Russia  Sauvignon Blanc New Zealand  Pinot Grigio Italy  Viognier UAR |  |
| 13:15 | Экспертная оценка |  |
| 13:30 | Обед |
| 14:00 | Окончание конкурсного дня или 2 смена |

**Примерное Меню:**

***Закуска***

*Лосось копченый, лимон, зелень*

***Суп***

*Щи с лисичками, сметана, зелень*

***Основное блюдо***

*Каре ягненка или ребра свиные с овощами на пару и соусом*

***Десерт***

*Ягодно – йогуртовый пирог*

***Хлеб***