



**Конкурсное задание
Финала Сибирского
федерального округа
чемпионата рабочих
профессий по стандартам
WorldSkills Russia-2016
по компетенции
*«Ресторанный сервис»***



МОДУЛЬ 1 – РЕСТОРАН (SILVER /GUERIDON СЕРВИС)

8:00 Доступ к площадке, раздевалкам	
08:30 Приветствие	
08:35 Обсуждение меду экспертом и участником	
08:50 Объяснение модуля и распределение участников по рабочим местам	
09:00	Складывание салфеток (10 различных сложений)
09:15	Экспертная оценка
09:25	Накрытие подсобного стола «Стол -коробка»
09:40	Экспертная оценка
09:50	Идентификация вина
10:05	Экспертная оценка
10:15	Декантация Красного вина
10:25	Экспертная оценка
10:35	Подготовка и накрытие обеденного стола на 4 персон (прямоугольные столы) Салфетки на выбор участника
11:15	Экспертная оценка
11:25	Финальная подготовка места (минеральная вода или морс, хлеб)
11:35	Обслуживание стола, встреча гостей: Закуска/ Салат (индивидуальная подача) *** Суп Gueridon *** Сервировка декантированного вина *** Основное блюдо - мясо (разделка, овощи и соус) и метод обслуживания (silver сервис) *** Десерт с топпингом или Десерт фламбе (Gueridon сервис) *** Белое вино - закуска, красное - основное блюдо, кофе или чай - десерт
12:35	Экспертная оценка
12:45	Обед
В зависимости от количества участников, возможна вторая смена с 13-00 часов.	



МОДУЛЬ 2 – БАР (КЛАССИЧЕСКИЕ И БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ, КОФЕ)

08:00 Доступ к площадке	
08:30 Приветствие	
08:35 Обсуждение меду экспертом и участником	
08:50 Объяснение модуля и распределение участников по рабочим местам	
09:00	Идентификация крепкого алкоголя
09:15	Оценка экспертов
09:25	Фруктовая тарелка
09:55	Оценка экспертов
10:05	Уборка рабочего места
10:15	Подготовка рабочего места для приготовления фантазийного безалкогольного коктейля из «черного ящика» на 2 порции
10:25	Фантазийный безалкогольный коктейль «черного ящика» 2 порции одного вида
10:35	Оценка экспертов
10:45	Подготовка рабочего места для приготовления алкогольных коктейлей
10:55	3 вида коктейлей по 2 порции (3 вида приготовления- билд. Шейк, мадлер)
11:30	Оценка экспертов
11:40	Идентификации ликеров
11:50	Оценка экспертов
12:00	Подготовка рабочего места для приготовления кофе (бариста стиль)
12:10	Приготовление кофе на профессиональной кофе – машине (каждого вида по 2 порции): - Эспрессо; - Капучино; - Фантазийный кофе.
12:40	Уборка рабочего места и чистка кофе - машины
12:50	Оценка экспертов
В зависимости от количества участников, возможна вторая смена с 13-00 часов.	



Приложение 1

1. Классические коктейли:

Dry Martini Daiquiri Planters Punch Mojito Caipirinha
Cosmopolita Negroni

2. Идентификация Крепкого алкоголя:

Gin Dark Rum White Rum Armagnac Bourbon Scotch
Whisky Tequila Cognac Grappa Kirsch

3. Идентификации ликеров: Бейлис, Вермут сухой, Вермут сладкий, Портвейн, Апельсиновый ликер, Шери, Кокосовый ликер, кофейный ликер.

4. Идентификации красного вина: сухое, полусухое, сладкое и полусладкое.

5. «Черный ящик» : фрукты (яблоко, апельсин, лайм, лимон, мята, розмарин), сливки, яйцо, сироп («Инжир», «Ваниль», «Миндаль»), ликер («Апельсиновый», «Шоколадный», Кокосовый», «Кофейный»), Вермут сухой, Вермут красный, крепкий алкоголь (Gin Dark Rum White Rum Armagnac Bourbon Scotch Whisky Tequila Cognac Grappa Kirsch)

6. Фруктовая тарелка: груша, ананас, киви, виноград, апельсин или мандарин.

7. Фантазийный кофе: сироп («Инжир», «Ваниль», «Миндаль»); ликер («Апельсиновый», «Шоколадный», Кокосовый», «Кофейный»); Вермут сухой, Вермут красный; крепкий алкоголь (Gin Dark Rum White Rum Armagnac Bourbon Scotch Whisky Tequila Cognac Grappa Kirsch)