

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ

ОРГАНИЗАЦИЯ «АГЕНТСТВО РАЗВИТИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА

(ВОРЛДСКИЛЛС РОСС ИЯ)»

Согласовано:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.А. Петров

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

**VII Закрытый отборочный вузовский чемпионат "СПбПУ"**

Компетенция Ресторанный сервис

ДЛЯ ВОЗРАСТНОЙ КАТЕГОРИИ

17-35 лет

**Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:**

[1. Форма участия в конкурсе: **3**](#_Toc66870131)

[2. Общее время на выполнение задания: **3**](#_Toc66870132)

[3. Задание для конкурса **3**](#_Toc66870133)

[4. Модули задания и необходимое время **3**](#_Toc66870134)

[5. Приложения к заданию. **5**](#_Toc66870135)

1. Форма участия в конкурсе: Индивидуальный конкурс.
2. Общее время на выполнение задания: 10 ч.
3. 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 обсуждаются экспертами на площадке в день С-2. 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, то он 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.

Время на выполнение КЗ может варьироваться, в зависимости от количества рабочих мест, т.к. участники работают индивидуально, и оценка производится индивидуально для каждого участника в модулях «Бар» и «Кофе».

1. Модули задания и необходимое время

Таблица 1.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование модуля** | | **Соревновательный день (С1, С2, С3)** | **Время на задание** |
| **A** | Кафе | С1 10.00-16.00 | 5 часов |
| **B** | Кофе | С1 10.00-16.00 |
| **C** | Бар | С2 10.00-16.00 | 5 часов |
| D | Банкет | С2 10.00-16.00 |

***Модуль A: Кафе****.*

Участнику необходимо выполнить предварительную сервировку столов в зале:

1. Работа с текстилем:

* Накрытие подсобного стола 2-мя скатертями (TableBox) – 5 мин.
* Cкладывание полотняных салфеток, 15 разных способов – 15 мин.

2. Skill Test Декантация вина – 10 мин.

3. MEP "Кафе" – 30 мин.

Конкурсанту необходимо произвести предварительную сервировку гостевого стола (1 квадратный стол на 2 гостя) и подготовить подсобный стол к обслуживанию (финальная подготовка).

***Модуль B: Кофе.***

Участнику необходимо выполнить приготовление кофейных напитков на кофе-машине, проявить максимальный уровень социальных навыков, знания вкусовых сочетаний:

1. Mise en place – подготовка к работе с кофемашиной – 10 мин.
2. Приготовление кофейных напитков:

* Приготовление кофейных напитков классической линейки.

Конкурсанту необходимо продать гостям 4 порции кофе (2 порции черного/2 порции с молоком) – по жеребьевке.

* Приготовление 1 порции авторского кофе.

1. Уборка рабочего места
2. Skill Test Идентификация специй (10 позиций, список прилагается) .

***Модуль C: Бар.***

Участнику необходимо выполнить работы по приготовлению коктейлей за барной стойкой, проявить максимальный уровень социальных навыков при работе перед экспертами проявить знание техник и рецептур классических коктейлей:

1. Mise en place – классические коктейли (Фрукты, лед, все для украшений)
2. Приготовление классических коктейлей – 2 коктейля х 2 порции, включая украшения (список коктейлей прилагается) + приготовление фантазийного коктейля.

***Модуль D: Банкет.***

Участнику необходимо выполнить работы по предварительной подготовке к встрече гостей и обслуживанию фуршета:

1. Skill test Оформление фруктовых тарелок (работа без касаний фруктов руками, все фрукты должны быть очищены от кожуры).
2. MEP «Фуршет» подготовка к обслуживанию фуршета для 4 гостей.
3. Презентация игристого вина, откупоривание и розлив по бокалам, подача гостям.
4. Приложения к заданию.

**Приложение 1**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| DRY MARTINI | | | |
|  | **ИНГРЕДИЕНТЫ** | **МЕТОД** | **УКРАШЕНИЕ** |
| 60 мл Джин  10 мл Сухой вермут | Налить все ингредиенты в смесительный стакан, наполнить его льдом. Хорошо перемешать. Перелить в охлажденный коктейльный бокал. | Выдавить масла цедры лимона над напитком или украсить оливкой. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| MANHATTAN | | | |
|  | **ИНГРЕДИЕНТЫ** | **МЕТОД** | **УКРАШЕНИЕ** |
| 50 мл Ржаной виски 20 мл Красный сладкий вермут  1 dash Angostura Bitters | Налить все ингредиенты в смесительный стакан, наполнить его льдом. Хорошо перемешать. Перелить в охлажденный коктейльный бокал. | Украсить коктейльной вишней. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| BOULEVARDIER | | | |
| https://iba-world.com/wp-content/uploads/2020/03/IBA-TU-06-Boulevardier-200x300.jpg?x44213 | **ИНГРЕДИЕНТЫ** | **МЕТОД** | **УКРАШЕНИЕ** |
| 45 мл Бурбон или Ржаной виски  30 мл Биттер Campari  30 мл Красный сладкий вермут | Налить все ингредиенты в смесительный стакан, наполнить его льдом. Хорошо перемешать. Перелить в охлажденный коктейльный бокал. | Украсить цедрой апельсина, по желанию – цедрой лимона. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| NEGRONI | | | |
| Изображение выглядит как чашка, стол, контейнер, стекло  Автоматически созданное описание | **ИНГРЕДИЕНТЫ** | **МЕТОД** | **УКРАШЕНИЕ** |
| 30 мл Джин  30 мл Биттер Campari  30 мл Красный сладкий вермут | Налить все ингредиенты в охлажденный олд фэшн, наполненный льдом. Хорошо перемешать. | Украсить половиной слайса апельсина. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| JOHN COLLINS | | | |
|  | **ИНГРЕДИЕНТЫ** | **МЕТОД** | **УКРАШЕНИЕ** |
| 45 мл Джин  30 мл Сок лимона  15 мл Сахарный сироп  60 мл Содовая (Газированная вода) | Налить все ингредиенты в хайбол, наполненный льдом. Хорошо перемешать. | Украсить слайсом лимона и вишней мараскино. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| COSMOPOLITAN | | | |
|  | **ИНГРЕДИЕНТЫ** | **МЕТОД** | **УКРАШЕНИЕ** |
| 40 мл Vodka Citron 15 мл Cointreau 15 мл Сок лайма  30 мл Клюквенный морс | Добавить все ингредиенты в шейкер, наполненный льдом. Выполнить смешивание и перелить напиток в коктейльный бокал. | Украсить цедрой лимона. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| GIN FIZZ | | | |
| Изображение выглядит как желтый, стол, сидит, белый  Автоматически созданное описание | **ИНГРЕДИЕНТЫ** | **МЕТОД** | **УКРАШЕНИЕ** |
| 45 мл Джин  30 мл Сок лимона  10 мл Сахарный сироп  Splash Содовая (Газированная вода) | Смешать в шейкере все ингредиенты кроме содовой. Перелить напиток в хайбол (тумблер). Наполнить содовой.  Примечание:  Подавать без льда. | Украсить слайсом лимона, по желанию, цедрой лимона. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| AMERICANO | | | |
| Изображение выглядит как чашка, стол, пить, стекло  Автоматически созданное описание | **INGREDIENTS** | **METHOD** | **GARNISH** |
| 30 мл Биттер Campari  30 мл Красный сухой вермут  A splash of Soda Water | Смешать ингредиенты в бокале олд фэшн, наполненном льдом. Добавить немного содовой. Перемешать. | Украсить половиной слайса апельсина и цедрой лимона. |

**Приложение 2**

**Специи:**

1. Бадьян.
2. Кардамон.
3. Мускатный орех.
4. Гвоздика.
5. Корица.
6. Перец черный.
7. Перец кайенский.
8. Паприка.
9. Имбирь.
10. Ваниль (ванильный сахар).

**Приложение 3**

**Фруктовая тарелка:**

* + - 1. Банан.
      2. Апельсин.
      3. Яблоко.
      4. Ананас.
      5. Киви.