

ТЕХНИЧЕСКОЕ
ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ
Ресторанный сервис

Организация Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (далее WSR) в соответствии с уставом организации и правилами проведения конкурсов установила нижеизложенные необходимые требования владения этим профессиональным навыком для участия в соревнованиях по компетенции.

Техническое описание включает в себя следующие разделы:

1. ВВЕДЕНИЕ.....	3
1.1. Название и описание профессиональной компетенции	3
1.2. ВАЖНОСТЬ И ЗНАЧЕНИЕ НАСТОЯЩЕГО ДОКУМЕНТА	5
1.3. АССОЦИИРОВАННЫЕ ДОКУМЕНТЫ.....	5
2. СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТА WORLDSKILLS (WSSS).....	5
2.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О СПЕЦИФИКАЦИИ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS (WSSS)....	5
3. ОЦЕНОЧНАЯ СТРАТЕГИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ОЦЕНКИ	13
3.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	13
4. СХЕМА ВЫСТАВЛЕНИЯ ОЦЕНКИ	14
4.1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ	14
4.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ	16
4.3. СУБКРИТЕРИИ.....	16
4.4. АСПЕКТЫ	17
4.5. МНЕНИЕ СУДЕЙ (СУДЕЙСКАЯ ОЦЕНКА).....	18
4.6. ИЗМЕРИМАЯ ОЦЕНКА	18
4.7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗМЕРИМЫХ И СУДЕЙСКИХ ОЦЕНОК	18
4.8. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ	19
4.9. РЕГЛАМЕНТ ОЦЕНКИ	22
5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ	24
5.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	24
5.2. СТРУКТУРА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ	24
5.3. ТРЕБОВАНИЯ К РАЗРАБОТКЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ.....	25
5.4. РАЗРАБОТКА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ.....	26
5.5. УТВЕРЖДЕНИЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ.....	28
5.6. СВОЙСТВА РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ, ПРОДУКТОВ, ИНВЕНТАРЯ И ОБОРУДОВАНИЯ	28
6. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ И ОБЩЕНИЕ	29

6.1 ДИСКУССИОННЫЙ ФОРУМ	29
6.2. ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ ЧЕМПИОНАТА	29
6.3. АРХИВ КОНКУРСНЫХ ЗАДАНИЙ.....	29
6.4. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ	29
7. ТРЕБОВАНИЯ охраны труда и ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ.....	30
7.1 ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ НА ЧЕМПИОНАТЕ	30
7.2 СПЕЦИФИЧНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА, ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ КОМПЕТЕНЦИИ.....	30
8. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ	30
8.1. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ	30
8.2. МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ В ИНСТРУМЕНТАЛЬНОМ ЯЩИКЕ (ТУЛБОКС, TOOLBOX)	31
8.3. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ	34
8.4. ПРЕДЛАГАЕМАЯ СХЕМА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ.....	34
9. ОСОБЫЕ ПРАВИЛА ВОЗРАСТНОЙ ГРУППЫ 14-16 ЛЕТ	35
10. ОСОБЫЕ ПРАВИЛА ВОЗРАСТНОЙ ГРУППЫ 14-16 ЛЕТ	36
<u>11. ОСОБЫЕ ПРАВИЛА ВОЗРАСТНОЙ ГРУППЫ 14-16 ЛЕТ</u>	<u>37</u>

Copyright © 2017 СОЮЗ «ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ»

Все права защищены

Любое воспроизведение, переработка, копирование, распространение текстовой информации или графических изображений в любом другом документе, в том числе электронном, на сайте или их размещение для последующего воспроизведения или распространения запрещено правообладателем и может быть осуществлено только с его письменного согласия

1. ВВЕДЕНИЕ

1.1. НАЗВАНИЕ И ОПИСАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ

1.1.1 Название профессиональной компетенции:

Ресторанный сервис

1.1.2 Описание профессиональной компетенции.

Специалист в сфере ресторанного сервиса предоставляет гостям высококачественные услуги, связанные с продуктами питания и напитками. Специалист в сфере общественного питания, как правило, работает в коммерческом секторе, предлагая клиентам широкий спектр услуг. Тип и качество необходимой услуги напрямую зависят от оплаты, производимой клиентом. Поэтому такой специалист всегда должен выполнять свои обязанности профессионально и в контакте с клиентом, чтобы соответствовать его ожиданиям и таким образом поддерживать, и расширять свой бизнес.

Как правило, он работает в гостинице или ресторане. Однако размер, характер и качество таких заведений очень отличается: от известных на международном уровне сетей гостиниц до маленьких частных ресторанчиков с более душевной атмосферой. Качество и уровень услуг, предоставляемых заведением и ожидаемых гостями, также могут отличаться. Тип подачи услуги зависит от целевой аудитории: от простых схем самообслуживания до изысканного подхода, при котором блюда готовятся на столе гостя. Последний подход роднит эту сферу услуг с театром.

Высококачественные услуги в сфере питания требуют от специалиста обширных знаний о международной кухне, напитках и винах. Он должен обеспечить полное соблюдение общепринятых правил обслуживания и знать способы приготовления фирменных блюд и напитков для подачи на стол посетителя или в баре. Официант играет важнейшую роль во встрече гостя и формировании его впечатления от посещения заведения. Здесь огромное

значение имеют профессионализм и изобретательность, хорошие манеры, безукоризненное взаимодействие с гостями, уверенность в себе, абсолютное соблюдение личной и пищевой гигиены, приятная внешность и практические навыки.

Для подачи деликатесов, напитков и вин используется большое количество разнообразных инструментов и материалов. Специалист в этой сфере знаком с принципами их применения наряду с обычными принадлежностями для сервировки.

Независимо от рабочей среды, универсальными качествами высококлассного специалиста являются превосходные навыки коммуникации и заботы о госте. Официанты могут работать как в составе коллектива, так и сотрудничать с другими группами персонала гостиницы или ресторана. Какова бы ни была организация работы, обученный и опытный специалист демонстрирует высокий уровень персональной ответственности и самостоятельности. Сюда входит как забота о здоровье и благополучии гостей и коллег путем строгого соблюдения правил безопасности и гигиены, так и достижение впечатляющих результатов для ответственных мероприятий.

По мере глобализации в сфере кулинарии, а также расширения практики путешествий в развлекательных и деловых целях и, соответственно, мобильности людей на международном уровне, персонал гостиничной индустрии сталкивается с новыми возможностями и требованиями. Для талантливого ресторатора существует множество коммерческих и международных возможностей; вместе с тем они вызывают необходимость понимать разнообразные культуры, тенденции и требуют умения работать в различных учреждениях. Поэтому разнообразие навыков в области ресторанного сервиса, вероятнее всего, будет расширяться.

1.2. ВАЖНОСТЬ И ЗНАЧЕНИЕ НАСТОЯЩЕГО ДОКУМЕНТА

Документ содержит информацию о стандартах, которые предъявляются участникам для возможности участия в соревнованиях, а также принципы, методы и процедуры, которые регулируют соревнования. При этом WSR признаёт авторское право WorldSkills International (WSI). WSR также признаёт права интеллектуальной собственности WSI в отношении принципов, методов и процедур оценки.

Каждый эксперт и участник должен знать и понимать данное Техническое описание.

1.3. АССОЦИИРОВАННЫЕ ДОКУМЕНТЫ

Поскольку данное Техническое описание содержит лишь информацию, относящуюся к соответствующей профессиональной компетенции, его необходимо использовать совместно со следующими документами:

- WSR, Регламент проведения чемпионата;
- WSR, онлайн-ресурсы, указанные в данном документе.
- WSR, политика и нормативные положения
- Инструкция по охране труда и технике безопасности по компетенции

2. СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТА WORLDSKILLS (WSSS)

2.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О СПЕЦИФИКАЦИИ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS (WSSS)

WSSS определяет знание, понимание и конкретные компетенции, которые лежат в основе лучших международных практик технического и профессионального уровня выполнения работы. Она должна отражать коллективное общее понимание того, что соответствующая рабочая специальность или профессия представляет для промышленности и бизнеса.

Целью соревнования по компетенции является демонстрация лучших международных практик, как описано в WSSS и в той степени, в которой они могут быть реализованы. Таким образом, WSSS является руководством по необходимому обучению и подготовке для соревнований по компетенции.

В соревнованиях по компетенции проверка знаний и понимания осуществляется посредством оценки выполнения практической работы. Отдельных теоретических тестов на знание и понимание не предусмотрено.

WSSS разделена на четкие разделы с номерами и заголовками.

Каждому разделу назначен процент относительной важности в рамках WSSS. Сумма всех процентов относительной важности составляет 100.

Спецификация стандарта Worldskills (WSSS) для всех возрастных категорий (основная, юниоры, навыки мудрых) и чемпионатных линеек (региональная, вузовская, национальная) является единой.

В схеме выставления оценок и конкурсном задании оцениваются только те компетенции, которые изложены в WSSS. Они должны отражать WSSS настолько всесторонне, насколько допускают ограничения соревнования по компетенции.

Схема выставления оценок и конкурсное задание будут отражать распределение оценок в рамках WSSS в максимально возможной степени. Допускаются колебания в пределах 5% при условии, что они не исказят весовые коэффициенты, заданные условиями WSSS.

Раздел		Важность (%)
1	Организация рабочего процесса	10
	Специалист должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none"> • Разные типы предприятий общественного питания и стили обслуживания, которые в них используются; • Важность атмосферы ресторана для формирования общего впечатления от посещения; • Целевые рынки для разных типов предприятий общественного питания; • Деловые и финансовые обязательства при управлении 	

	<p>предприятием общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Применимые законодательные и нормативные требования, включая технику безопасности и нормы охраны здоровья и окружающей среды, правила обращения с продуктами питания, санитарные нормы и правила продажи и подачи алкогольных напитков; • Важность эффективной работы для сокращения объемов отходов и негативного воздействия на окружающую среду в результате ведения деловой активности и с целью повышения социально-экологической ответственности бизнеса; • Этику в отрасли общественного питания; • Важность эффективного взаимодействия между отделами. 	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Представиться гостям в профессиональной манере; • Демонстрировать личные качества, включая опрятность, аккуратный и профессиональный внешний вид, манеру поведения и манеру держать себя; • Эффективно организовать выполнение задач и планировать ход работ; • Неизменно демонстрировать выполнение работы с соблюдением санитарных норм и техники безопасности; • Эффективно работать, чтобы сократить объемы отходов и негативное воздействие на окружающую среду; • Эффективно работать в команде и сотрудничать с другими отделами ресторана; • Всегда поступать честно и этично в отношении гостей, коллег и работодателя; • Реагировать на внештатные ситуации и эффективно решать проблемы по мере их поступления; • Обеспечивать свой непрерывный профессиональный рост; • Расставлять приоритеты, особенно при обслуживании нескольких столов. 	
2	Навыки обслуживания и общения с гостями	12
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Важность общего впечатления от посещения; 	

	<ul style="list-style-type: none"> • Важность эффективной коммуникации и навыков межличностного общения при работе с гостями и коллегами; • Роль официанта в увеличении объемов продаж. 	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • поприветствовать и усадить гостей в нужной зоне обслуживания; • На основе собственных познаний и с учетом пожеланий гостя посоветовать позиции в меню; • Точно записать заказы гостей; • Выбрать уровень коммуникации и взаимоотношений для общения с каждым гостем или группой гостей; • Эффективно общаться с гостями с учетом их требований и обстановки; • Всегда проявлять вежливость и обходительность; • Проявлять внимание без назойливости; • Уточнить у гостей, все ли в порядке; • Проследить, чтобы стол был сервирован правильно; • Эффективно взаимодействовать с гостями, которые испытывают затруднения или жалуются; • Эффективно взаимодействовать с гостями, которые испытывают трудности в общении; • Замечать любые особые потребности гостя и реагировать на них; • Эффективно взаимодействовать с персоналом кухни и сотрудниками других отделов; • Принести счет, провести платеж и проводить гостей. 	
3	Подготовка к обслуживанию (сервировка, подготовка рабочего места)	10
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ассортимент стандартного ресторанного оборудования и материалов, включая: <ul style="list-style-type: none"> • Столовые приборы; • Посуду; • Стекланную посуду; • Столовое белье; • Мебель. • Назначение специальных принадлежностей, применяемых в ресторанном сервисе; • Важность презентации и внешнего вида ресторана; • Факторы, способствующие созданию нужной атмосферы и настроения в ресторане; 	

	<ul style="list-style-type: none"> • Задачи, которые необходимо выполнить для подготовки к обслуживанию. 	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Сервировать стол и подготовить украшения для него; • Обеспечить чистоту и порядок в помещении; • Должным образом подготовить ресторан к блюдам, которые будут поданы; • Расставить столы и стулья должным образом, согласно ожидаемому числу гостей; • Сервировать столы с использованием подходящего столового белья, столовых приборов, стеклянной посуды, фарфора, графинов и других необходимых дополнительных принадлежностей; • Продумать способы сворачивания салфеток для разных сервировок и поводов; • Подготовить ресторан в разных стилях, включая завтрак, обед, послеобеденный чай, ужин, повседневный, a la carte, бар, банкет, высокую кухню; • Подготовить столы для обслуживания по системе шведский стол, включая столовое белье; • Организовать и подготовить банкетный зал для разных форматов обслуживания; • Организовать и подготовить различные вспомогательные поверхности, например, приставные столики, кладовые, а также гарниры и специи к позициям в меню. 	
4	Сервис блюд	28
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Стили и техники сервировки еды и напитков; • Когда и при каких обстоятельствах используются те или иные техники сервировки еды; • Ингредиенты, способы приготовления, презентации и способы сервировки всех блюд в меню, чтобы советовать гостям; • Актуальные и будущие тенденции в ресторанном сервисе; • Перечень высокоспециализированных и международных кухонь и их стилей ресторанного сервиса. 	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Обеспечить цикл обслуживания для разных стилей обслуживания. 	

	<ul style="list-style-type: none"> • Поправить сервировку, если это нужно для подачи блюда. • Профессионально и эффективно сервировать еду при разных стилях обслуживания, например: <ul style="list-style-type: none"> • «Bistro service». • «Silver service» (еда раскладывается на блюда у столика гостя). • «Banquet service». • Сервировка еды с тележки. • Сервировка еды со специального столика — Gueridon. • Приготовить, разложить по порциям и подать специальные блюда со специального столика Gueridon, включая: <ul style="list-style-type: none"> • Ассорти блюд. • Мясную нарезку. • Филетирование рыбы. • Подготовку и нарезку фруктов. • Подачу различных сыров. • Приготовление салатов и салатных заправок. • Фламбирование блюд (мяса или десертов). • Продемонстрировать правильные горение и процедуру. • Убрать тарелки и другие предметы со стола гостя. • Протирать стол при необходимости между переменах блюд. • Подавать еду в разных стилях, включая завтрак, обед, послеобеденный чай, ужин, повседневный, a la carte, бар, банкет, высокую кухню. • Обеспечить высококачественный ресторанный сервис в высокоспециализированных или международных ресторанах. • Создавать собственные сладкие блюда (фламбе) по списку ингредиентов. 	
5	Сервис напитков при обслуживании	12
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ассортимент напитков, которые можно приготовить и подать в ресторане или другом предприятии общественного питания; • Способы надлежащего и безопасного применения специализированного оборудования; • Перечень фарфоровой, металлической и стеклянной посуды, в которой сервируют напитки; • Необходимые дополнения к напиткам; 	

	<ul style="list-style-type: none"> • Тенденции и модные течения в продаже и сервировке напитков; • Технику и стили сервировки напитков; • Ассортимент, наименования, правила подачи и использование спиртных напитков, ликеров, соков, сиропов, вина, воды, чая, кофейных напитков 	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Подавать, презентовать и убирать различные виды чая, кофе алкогольных и безалкогольных напитков; • Подать напитки, приготовленные с использованием специализированного оборудования (чайники, кофейники, кофемашины, бойлеры, блендеры, соковыжималки, ледогенераторы, кофемолки, сифоны); • Приготовить и сервировать разные чаи; • Приготовить и подать горячие напитки (чай, кофе); • Соблюдать корректную процедуру открытия бутылок; • Подать кондитеры при необходимости. 	
6	Приготовление и подача алкогольных и безалкогольных напитков	12
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ассортимент алкогольных и безалкогольных напитков в меню; • Ассортимент стеклянной и металлической посуды и ее использование при подаче напитков; • Ассортимент дополнений к алкогольным и безалкогольным напиткам; • Рецептуры и техники приготовления напитков; • Законодательство, этические и моральные обязательства ресторана в отношении продажи и сервировки алкогольных напитков; • Совместимость ингредиентов при приготовлении напитков. 	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Приготовить рабочее место; • Подбирать посуду и инвентарь для приготовления напитков; • Приготовить алкогольный и безалкогольный авторский напиток с использованием обязательных ингредиентов; • Приготовить украшение для коктейлей; • Соблюдать стандарты гигиены и чистоты; • Сервировать алкогольные напитки в соответствии с 	

	<p>местным законодательством в отношении систем измерения, возраста гостей, времени и места обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Приготовить и подать напитки с использованием специализированного оборудования (блендеры, соковыжималки, ледогенераторы, сифоны); • Использовать специальные инструменты (нож сомелье, сито, джиггеры, стрейнеры, шейкеры, смешительное стаканы, мадлеры, сквизеры, барные коврики и прочий барный инвентарь); • Приготовить и подать напитки, приготовленные различными методами; • Идентифицировать ассортимент спиртных напитков, крепленых вин, аперитивов и ликеров; • Приготовить и подать классические коктейли в соответствии IBA (The Unforgettables, Contemporary classic, New era drinks). 	
7	Сервис вин	8
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Процесс изготовления вин; • Подробную информацию о винах, включая: <ul style="list-style-type: none"> • Сорт винограда; • Производство; • Страну и регион происхождения; • Урожай; • Характеристики; • Способы хранения вин; • Метод подготовки вина к сервировке; • Ассортимент стеклянной посуды и инвентаря для сервиса вина; • Методы сервировки разных сортов вина; • Правила подачи вина к блюдам. 	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проконсультировать и порекомендовать вино; • Идентифицировать ассортимент вин по аромату, вкусу и внешнему виду; • «Читать» (анализировать) этикетку на винной бутылке; • Подобрать соответствующие бокалы под выбранное вино; • Презентовать вино гостю; • Открыть вино с помощью ножа сомелье; • Открыть вино с любыми видами пробок; 	

	<ul style="list-style-type: none"> • Провести декантацию или аэрацию вина; • Подать вино гостям соблюдая правила этикета; • Обслуживать гостей на фуршете. 	
8	Сервис кофе	8
	Специалист должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none"> • Процедуру приготовления кофейных напитков; • Ассортимент, производство, страну и регион происхождения и характеристики кофейного зерна; • Устройство кофемашины и оборудования к ней; • Технику работы с молочной продукцией; • Ассортимент фарфоровой и стеклянной посуды, используемой при приготовлении и подаче кофейных напитков. 	
	Специалист должен уметь: <ul style="list-style-type: none"> • Организовать рабочее место; • Готовить и подавать различные виды кофейных напитков; • Приготовить классическую линейку кофейных напитков; • Создавать авторские напитки на основе кофе; • Приготовить традиционный кофе разных стран; • Декорировать кофейный напиток, в том числе латте арт; • Соблюдать последовательность и подбирать технику приготовления кофейного напитка; • Настраивать кофейное оборудование; • Соблюдать температурный режим при подаче кофе и молока; • Соблюдать стандарты гигиены, чистоты и техники безопасности. 	
	Всего	100

3. ОЦЕНОЧНАЯ СТРАТЕГИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ОЦЕНКИ

3.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Стратегия устанавливает принципы и методы, которым должны соответствовать оценка и начисление баллов WSR.

Экспертная оценка лежит в основе соревнований WSR. По этой причине она является предметом постоянного профессионального совершенствования и тщательного исследования. Накопленный опыт в оценке будет определять будущее использование и направление развития основных инструментов оценки, применяемых на соревнованиях WSR: схема выставления оценки, конкурсное задание и информационная система чемпионата (CIS).

Оценка на соревнованиях WSR попадает в одну из двух категорий: измерение и судейское решение. Для обеих категорий оценки использование точных эталонов для сравнения, по которым оценивается каждый аспект, является существенным для гарантии качества.

Схема выставления оценки должна соответствовать процентным показателям в WSSS. Конкурсное задание является средством оценки для соревнования по компетенции, и оно также должно соответствовать WSSS. Информационная система чемпионата (CIS) обеспечивает своевременную и точную запись оценок, что способствует надлежащей организации соревнований.

Схема выставления оценки в общих чертах является определяющим фактором для процесса разработки Конкурсного задания. В процессе дальнейшей разработки Схема выставления оценки и Конкурсное задание будут разрабатываться и развиваться посредством итеративного процесса для того, чтобы совместно оптимизировать взаимосвязи в рамках WSSS и Стратегии оценки. Они представляются на утверждение Менеджеру компетенции вместе, чтобы продемонстрировать их качество и соответствие WSSS.

4. СХЕМА ВЫСТАВЛЕНИЯ ОЦЕНКИ

4.1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

В данном разделе описывается роль и место Схемы выставления оценки, процесс выставления экспертом оценки конкурсанту за выполнение конкурсного задания, а также процедуры и требования к выставлению оценки.

Схема выставления оценки является основным инструментом соревнований WSR, определяя соответствие оценки Конкурсного задания и WSSS. Она предназначена для распределения баллов по каждому оцениваемому аспекту, который может относиться только к одному модулю WSSS.

Отражая весовые коэффициенты, указанные в WSSS Схема выставления оценок устанавливает параметры разработки Конкурсного задания. В зависимости от природы навыка и требований к его оцениванию может быть полезно изначально разработать Схему выставления оценок более детально, чтобы она послужила руководством к разработке Конкурсного задания. В другом случае разработка Конкурсного задания должна основываться на обобщённой Схеме выставления оценки. Дальнейшая разработка Конкурсного задания сопровождается разработкой аспектов оценки.

В разделе 2.1 указан максимально допустимый процент отклонения, Схемы выставления оценки Конкурсного задания от долевых соотношений, приведенных в Спецификации стандартов.

Схема выставления оценки и Конкурсное задание могут разрабатываться одним человеком, группой экспертов или сторонним разработчиком. Подробная и окончательная Схема выставления оценки и Конкурсное задание, должны быть утверждены Менеджером компетенции.

Кроме того, всем экспертам предлагается представлять свои предложения по разработке Схем выставления оценки и Конкурсных заданий на форум экспертов для дальнейшего их рассмотрения Менеджером компетенции.

Во всех случаях полная и утвержденная Менеджером компетенции Схема выставления оценки должна быть введена в информационную систему соревнований (CIS) не менее чем за два дня до начала соревнований, с использованием стандартной электронной таблицы CIS или других согласованных способов. Главный эксперт является ответственным за данный процесс.

4.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Критерии оценки по компетенции являются едиными для всех возрастных категорий (основная, юниоры, навыки мудрых) и чемпионатных линеек (региональная, вузовская, национальная).

Основные заголовки Схемы выставления оценки являются критериями оценки. В некоторых соревнованиях по компетенции критерии оценки могут совпадать с заголовками разделов в WSSS; в других они могут полностью отличаться. Как правило, бывает от пяти до девяти критериев оценки, при этом количество критериев оценки должно быть не менее трёх. Независимо от того, совпадают ли они с заголовками, Схема выставления оценки должна отражать долевые соотношения, указанные в WSSS.

Критерии оценки создаются лицом (группой лиц), разрабатывающим Схему выставления оценки, которое может по своему усмотрению определять критерии, которые оно сочтет наиболее подходящими для оценки выполнения Конкурсного задания.

Сводная ведомость оценок, генерируемая CIS, включает перечень критериев оценки.

Количество баллов, назначаемых по каждому критерию, рассчитывается CIS. Это будет общая сумма баллов, присужденных по каждому аспекту в рамках данного критерия оценки.

4.3. СУБКРИТЕРИИ

Каждый критерий оценки разделяется на один или более субкритериев. Каждый субкритерий становится заголовком Схемы выставления оценок.

В каждой ведомости оценок (субкритериев) указан конкретный день, в который она будет заполняться.

Каждая ведомость оценок (субкритериев) содержит оцениваемые аспекты, подлежащие оценке. Для каждого вида оценки имеется специальная ведомость оценок.

4.4. АСПЕКТЫ

Каждый аспект подробно описывает один из оцениваемых показателей, а также возможные оценки или инструкции по выставлению оценок.

В ведомости оценок подробно перечисляется каждый аспект, по которому выставляется отметка, вместе с назначенным для его оценки количеством баллов.

Сумма баллов, присуждаемых по каждому аспекту, должна попадать в диапазон баллов, определенных для каждого раздела компетенции в WSSS. Она будет отображаться в таблице распределения баллов CIS, в следующем формате:

Пример

Критерий							Итого баллов за раздел WSSS	БАЛЛЫ СПЕЦИФИКАЦИИ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS НА КАЖДЫЙ РАЗДЕЛ	ВЕЛИЧИНА ОТКЛОНЕНИЯ
Разделы Спецификации стандарта WS (WSSS)		A	B	C	D	E			
	1	2	2	2	2	2	10	10	
	2	2	4	2	2	2	12	12	
	3	2	2	2	2	2	10	10	
	4	4	8	8	8	-	28	28	
	5	1,5	3	3	3	1,5	12	12	
	6	12	-	-	-	-	12	12	
	7	-	5	1,5	1,5	-	8	8	
8	-	-	-	-	8	8	8		
Итого баллов за критерий		23,5	24	18,5	18,5	15,5	100	100	

4.5. МНЕНИЕ СУДЕЙ (СУДЕЙСКАЯ ОЦЕНКА)

При принятии решения используется шкала 0–3. Для четкого и последовательного применения шкалы судейское решение должно приниматься с учетом:

- эталонов для сравнения (критериев) для подробного руководства по каждому аспекту
- шкалы 0–3, где:
 - 0: исполнение не соответствует отраслевому стандарту;
 - 1: исполнение соответствует отраслевому стандарту;
 - 2: исполнение соответствует отраслевому стандарту и в некоторых отношениях превосходит его;
 - 3: исполнение полностью превосходит отраслевой стандарт и оценивается как отличное

Каждый аспект оценивают три эксперта, каждый эксперт должен произвести оценку, после чего происходит сравнение выставленных оценок. В случае расхождения оценок экспертов более чем на 1 балл, экспертам необходимо вынести оценку данного аспекта на обсуждение и устранить расхождение.

4.6. ИЗМЕРИМАЯ ОЦЕНКА

Оценка каждого аспекта осуществляется тремя экспертами. Если не указано иное, будет присуждена только максимальная оценка или ноль баллов. Если в рамках какого-либо аспекта возможно присуждение оценок ниже максимальной, это описывается в Схеме оценки с указанием измеримых параметров. В случае расхождения мнений оценка выставляется решением большинства экспертов данной группы.

4.7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗМЕРИМЫХ И СУДЕЙСКИХ ОЦЕНОК

Окончательное понимание по измеримым и судейским оценкам будет доступно, когда утверждена Схема оценки и Конкурсное задание. Приведенная

таблица содержит приблизительную информацию и служит для разработки Оценочной схемы и Конкурсного задания.

Критерий		Баллы		
		Мнение судей	Измеримая	Всего
A	Бар	10	13,5	23,5
B	Ресторан	12	12	24
C	Банкет	9,5	9	18,5
D	Кафе	9	9,5	18,5
E	Кофе	7	8,5	15,5
Всего		47,5	52,5	100

4.8. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ

Спецификация оценки компетенций для всех возрастных категорий (основная, юниоры, навыки мудрых) и чемпионатных линеек (региональная, вузовская, национальная) – едины.

Оценка Конкурсного задания будет основываться на следующих критериях (модулях):

Модуль «Бар»

- Подготовка рабочего места;
- Встреча гостей;
- Приготовление, оформление и подача классических коктейлей по рецептуре сайта IBA-WORLD.COM;
- Приготовление, оформление и подача фантазийного коктейля, с учетом выбранных заранее ингредиентов или ингредиентов «Mystery box»;
- Органолептические свойства коктейля;
- Социальные качества при работе с гостями и интерактив;
- Знание рецептуры, методов и техники приготовления;
- Уборка рабочего места, гигиена и техника безопасности;
- Внешний вид конкурсанта.

Модуль «Ресторан»

- Подготовка гостевого и подсобного стола в зале к обслуживанию;
- Сервировка гостевого стола по меню;
- Встреча гостей;
- Высокий сервис обслуживания;
- Процесс и последовательность подачи блюд и напитков;
- Приготовление и/или оформление блюд перед гостями;
- Соблюдение правил этикета, стиля и методов обслуживания;
- Социальные качества и интерактив при работе с гостями;
- Внешний вид конкурсанта;
- Уборка рабочего места, гигиена и техника безопасности;

Модуль «Банкет»

- Подготовка гостевого и подсобного стола в зале к обслуживанию;
- Сервировка гостевого стола по предзаказу;
- Встреча гостей;
- Фуршет сервис и/или обслуживание гостей с заранее оговоренными позициями блюд и напитков, согласно курсам подачи;
- Процесс и последовательность подачи блюд и напитков;
- Соблюдение правил этикета, стиля и методов обслуживания;
- Социальные качества и интерактив при работе с гостями;
- Внешний вид конкурсанта;
- Уборка рабочего места, гигиена и техника безопасности.

Модуль «Кафе»

- Подготовка нескольких гостевых столов и подсобного стола в зале к обслуживанию;
- Сервировка гостевых столов;

- Сервис с учетом ограниченных курсов, позиций с кухни и продажи напитков;
- Встреча гостей;
- Ускоренный процесс обслуживания нескольких столов одновременно;
- Навыки продаж;
- Процесс и последовательность подачи блюд и напитков;
- Соблюдение правил этикета, стиля и методов обслуживания;
- Социальные качества и интерактив при работе с гостями;
- Внешний вид конкурсанта;
- Уборка рабочего места, уборка или пересервировка гостевых столов;
- Гигиена и техника безопасности.

Модуль «Кофе»

- Подготовка рабочего места, настройка оборудования;
- Встреча гостей;
- Приготовление, оформление и подача классических кофейных напитков;
- Приготовление, оформление и подача фантазийного кофейного напитка, с учетом выбранных заранее ингредиентов или ингредиентов «Mystery box» и/или приготовление, оформление и подача специальных видов кофейных напитков;
- Органолептические свойства кофейных напитков;
- Последовательность и техника приготовления кофейных напитков при работе с кофейным оборудованием;
- Социальные качества при работе с гостями и интерактив;
- Уборка рабочего места, гигиена и техника безопасности;
- Внешний вид конкурсанта.

4.9. РЕГЛАМЕНТ ОЦЕНКИ

Главный эксперт и Заместитель Главного эксперта обсуждают и распределяют Экспертов по группам (состав группы не менее трех человек) для выставления оценок. Каждая группа должна включать в себя как минимум одного опытного эксперта. Эксперт не оценивает участника из своей организации.

Обсуждение и согласование стандартов проводится экспертами на соревновании в соответствии с руководствами по проведению оценки.

Пример оценок методом судейской оценки:

НОМЕР КОНКУРСАНТА	1	2	3
Приветствие гостей			
0-Отсутствует взаимодействие с гостями, гости проходят без сопровождения	0	2	1
1 -Некоторое взаимодействие, меню представлено, сервис с пропущенной последовательностью и отсутствием некоторых элементов обслуживания			
2-Хорошее взаимодействие с гостями, меню представлено, выполнено комплиментарное обслуживание (хлеб-масло, вода), приветливость и дружелюбность			
3-Отличное взаимодействие с гостями, встреча и рассадка гостей, меню презентовано, выполнено комплиментарное обслуживание, оказана помощь с личными вещами гостей			
Итого по Заданию	0	2	1

В примере оценки по методу судейской оценки, приведенному выше, эксперт использует критерии как руководство по выставлению оценки до 3. К примеру, Приветствие может соответствовать заданию, но при этом отсутствуют некоторые элементы обслуживания.

Пример оценок по измеримым параметрам:

НОМЕР КОНКУРСАНТА	1	2	3	4	5
Складывание стола коробки	да	нет			
- Корректная сторона скатерти	1	0	да	нет	
- Скатерть не касается пола и не выше 3 см	1	0	да	нет	
- Четкие 4 угла	1	0	нет	нет	
- Отсутствие складок	1	0	нет	да	
Итого по Заданию	4	0	2	1	

В примере оценки по измеримым параметрам, представленном выше, эксперт может присуждать оценку по определенному критерию только в случае, если работа конкурсанта ему соответствует. В случае ошибки оценка не присуждается.

К примеру, по критерию «Корректная сторона скатерти», конкурсант, использующий скатерть не лицевой стороной не зарабатывает балл оценкой «нет» т.е 0 баллов.

Эксперты делятся на команды для проведения оценки и остаются в одном и том же модуле на протяжении всех дней проведения соревнований для обеспечения системности и единства оценки. В составе каждой команды будут представлены разные регионы, а также эксперты с опытом работы на соревновании и без такового. За каждой командой будет закреплен модератор для проведения ежедневных инструктажей конкурсантов. Модераторов по каждой группе определяет Главный эксперт. Этапы выполнения Конкурсного задания участниками эксперты обсуждают в С-2, если необходимо внести изменения, то проводят голосование и согласовывают с менеджером компетенции.

Конкурсанты распределяются по рабочим местам, путем проведения жеребьевки в день С-1.

На отдельных оценочных ведомостях, используемых экспертами для оценки Конкурсантов, будет представлена разбивка всех модулей на задания (или субкритерии).

В конце каждого дня соревнований окончательные оценки заносятся в ведомости субъективных или объективных оценок, которые заносятся в CIS Главным экспертом, либо специалистом по компетенции.

По возможности все четыре модуля будут равномерно распределены по критериям оценки и сохранят примерно одинаковую долю в общей сумме баллов.

Конкурсантам будет предложен ряд практических заданий на теоретические знания и знания о продуктах, практические навыки, личное впечатление, социальные навыки и соблюдение правил охраны окружающей среды. Задания выполняются в течение ограниченного времени; некоторые задания выполняются для приглашенных гостей, в то время как другие подлежат оценке «вслепую».

5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

5.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Разделы 2, 3 и 4 регламентируют разработку Конкурсного задания. Рекомендации данного раздела дают дополнительные разъяснения по содержанию КЗ.

Возрастной ценз участников для выполнения Конкурсного задания с продолжительностью конкурсного задания:

- Основная группа региональной линейки (16-22 года) - 15-22 часа;
- Юниорская группа (14-16 лет) - 6- 12 часов (не более 4х часов в день);
- Юниорская группа (12-14 лет) - 4- 8 часов (не более 4х часов в день);
- Юниорская группа (10-12 лет) - 3- 8 часов (не более 3х часов в день);
- Навыки мудрых (50+ лет) - 6- 16 часов (не более 5ти часов в день);
- Вузовская линейка (17-35 лет) – 5-10 часов (не более 5ти часов в день)

Конкурсное задание не должно выходить за пределы WSSS.

Оценка знаний участника должна проводиться исключительно через практическое выполнение Конкурсного задания.

При выполнении Конкурсного задания не оценивается знание правил и норм WSR.

5.2. СТРУКТУРА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

Задание может состоять из 5 модулей:

1. Бар
2. Ресторан
3. Банкет
4. Кафе
5. Кофе

Случайные ингредиенты (Mystery box) для создания авторских блюд и напитков.

Первичное определение и обеспечение случайными ингредиентами производится Главным экспертом и Техническим экспертом. Представление, обсуждение, голосование, утверждение случайных пищевых продуктов и напитков производится в день С-2, либо же их перечень согласуется экспертами путем голосования на форуме экспертов до начала соревнования.

5.3. ТРЕБОВАНИЯ К РАЗРАБОТКЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

Конкурсное задание может включать в себя все или выбранные отдельные модули.

Модуль Ресторан, Банкет и Кафе проводится как отдельный конкурсный день и может включать в себя элементы модуля Бар и Кофе.

Фуршет и Специальные задания, включающие в себя приготовление блюд, могут быть включены в любые модули или вынесены отдельными конкурсными днями.

Конкурсные дни могут быть запущены произвольно по принципу «карусель», что позволяет сократить количество конкурсантов на одном модуле, в этом случае конкурсный день конкурсанта №1 может быть в другой день конкурсным днем конкурсанта №8 по одному модулю. При этом оценочная группа экспертов одного модуля выполняет судейство и измерения ежедневно на конкретном модуле.

5.4. РАЗРАБОТКА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

Конкурсное задание разрабатывается по образцам, представленным Менеджером компетенции на форуме WSR (<http://forum.worldskills.ru>). Представленные образцы Конкурсного задания должны меняться один раз в год.

5.4.1. КТО РАЗРАБАТЫВАЕТ КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ/МОДУЛИ

Общим руководством и утверждением Конкурсного задания занимается Менеджер компетенции. К участию в разработке Конкурсного задания могут привлекаться:

- Сертифицированные эксперты WSR;
- Сторонние разработчики;
- Иные заинтересованные лица.

В процессе подготовки к каждому соревнованию при внесении 30 % изменений к Конкурсному заданию участвуют:

- Главный эксперт;
- Сертифицированный эксперт по компетенции (в случае присутствия на соревновании);
- Эксперты принимающие участия в оценке (при необходимости привлечения главным экспертом).

Внесенные 30 % изменения в Конкурсные задания в обязательном порядке согласуются с Менеджером компетенции.

Выше обозначенные люди при внесении 30 % изменений к Конкурсному заданию должны руководствоваться принципами объективности и беспристрастности. Изменения не должны влиять на сложность задания, не должны относиться к иным профессиональным областям, не описанным в WSSS, а также исключать любые блоки WSSS. Также внесённые изменения должны быть исполнимы при помощи утверждённого для соревнований Инфраструктурного листа.

5.4.2. КАК РАЗРАБАТЫВАЕТСЯ КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Конкурсные задания к каждому чемпионату разрабатываются на основе единого Конкурсного задания, утверждённого Менеджером компетенции и размещённого на форуме экспертов. Задания могут разрабатываться как в целом так и по модулям. Основным инструментом разработки Конкурсного задания является форум экспертов.

5.4.3. КОГДА РАЗРАБАТЫВАЕТСЯ КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Конкурсное задание разрабатывается согласно представленному ниже графику, определяющему сроки подготовки документации для каждого вида чемпионатов.

Временные рамки	Локальный чемпионат	Отборочный чемпионат	Национальный чемпионат
Шаблон Конкурсного задания	Берётся в исходном виде с форума экспертов	Берётся в исходном виде с форума экспертов	Разрабатывается на основе предыдущего чемпионата с учётом всего опыта проведения соревнований по компетенции и отраслевых стандартов за 4 месяца до чемпионата
Утверждение Главного эксперта чемпионата, ответственного за разработку КЗ	За 1 месяц до чемпионата	За 1 месяца до чемпионата	За 2 месяца до чемпионата
Публикация КЗ (если применимо)	За 1 месяц до чемпионата	За 1 месяц до чемпионата	За 1 месяц до чемпионата
Внесение и согласование с Менеджером	В день С-2	В день С-2	В день С-2

компетенции 30% изменений в КЗ			
Внесение предложений на Форум экспертов о модернизаци и КЗ, КО, ИЛ, ТО, ПЗ, ОТ	В день С+1	В день С+1	В день С+1

5.5 УТВЕРЖДЕНИЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

Главный эксперт согласовывает конкурсное задание с заместителем Менеджер компетенции (по своей линейке/возрастной категории), в случае отсутствия замечаний, заместитель Менеджера компетенции сообщает Менеджеру компетенции о согласовании конкурсного задания для конкретного чемпионата. Главный эксперт, по необходимости, должен подтвердить реальность выполнения задания. Во внимание принимаются время и материалы.

Конкурсное задание может быть утверждено в любой удобной для заместителя Менеджера компетенции форме.

5.6. СВОЙСТВА РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ, ПРОДУКТОВ, ИНВЕНТАРЯ И ОБОРУДОВАНИЯ

Если для выполнения задания участнику конкурса необходимо ознакомиться с инструкциями по применению какого-либо оборудования или с инструкциями производителя, он получает их заранее по решению Менеджера компетенции и Главного эксперта. При необходимости, во время ознакомления Технический эксперт организует демонстрацию на месте.

Расходные материалы, продукты и инвентарь, выбираемые для модулей, которые предстоит выполнить участникам чемпионата (кроме тех случаев, когда материалы приносит с собой сам участник), должны принадлежать к тому типу

материалов, который имеется у ряда производителей, и который имеется в свободной продаже в регионе проведения чемпионата.

6. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ И ОБЩЕНИЕ

6.1 ДИСКУССИОННЫЙ ФОРУМ

Все предконкурсные обсуждения проходят на особом форуме (<http://forum.worldskills.ru>). Решения по развитию компетенции должны приниматься только после предварительного обсуждения на форуме. Также на форуме должно происходить информирование о всех важных событиях в рамках компетенции. Модератором данного форума являются Международный эксперт и (или) Менеджер компетенции (или Эксперт, назначенный ими).

6.2. ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ ЧЕМПИОНАТА

Информация для конкурсантов публикуется в соответствии с регламентом проводимого чемпионата. Информация может включать:

- Техническое описание;
- Конкурсные задания;
- Обобщённая ведомость оценки;
- Инфраструктурный лист;
- Инструкция по охране труда и технике безопасности;
- Дополнительная информация.

6.3. АРХИВ КОНКУРСНЫХ ЗАДАНИЙ

Конкурсные задания доступны по адресу <http://forum.worldskills.ru>.

6.4. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ

Общее управление компетенцией осуществляется Международным экспертом и Менеджером компетенции с возможным привлечением экспертного сообщества.

Управление компетенцией в рамках конкретного чемпионата осуществляется Главным экспертом по компетенции в соответствии с регламентом чемпионата.

7. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

7.1 ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ НА ЧЕМПИОНАТЕ

См. документацию по технике безопасности и охране труда, предоставленные оргкомитетом чемпионата.

7.2 СПЕЦИФИЧНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА, ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ КОМПЕТЕНЦИИ

Специфические требования отсутствуют.

8. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ

8.1. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ

Инфраструктурный лист включает в себя всю инфраструктуру, оборудование и расходные материалы, которые необходимы для выполнения Конкурсного задания. Инфраструктурный лист обязан содержать пример данного оборудования и его чёткие и понятные характеристики в случае возможности приобретения аналогов.

При разработке Инфраструктурного листа для конкретного чемпионата необходимо руководствоваться Инфраструктурным листом, размещённым на форуме экспертов Менеджером компетенции. Все изменения в Инфраструктурном листе должны согласовываться с Менеджером компетенции в обязательном порядке.

На каждом конкурсе Технический эксперт должен проводить учет элементов инфраструктуры. Список не должен включать элементы, которые

попросили включить в него эксперты или конкурсанты, а также запрещенные элементы.

По итогам соревнования, в случае необходимости, Технический эксперт и Главный эксперт должны дать рекомендации Оргкомитету чемпионата и Менеджеру компетенции о изменениях в Инфраструктурном листе.

8.2. МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ В ИНСТРУМЕНТАЛЬНОМ ЯЩИКЕ (ТУЛБОКС, TOOLBOX)

Приблизительный допустимый размер ящика: д. 65 см, ш. 40 см, в. 45 см.

- Ручка;
- Блокнот;
- Коробка спичек и/или зажигалка;
- Скребок
- Перчатки для сервировки (белые, текстильные);
- Нарзанник (штопор для вина);
- Мадлер;
- Сквизер;
- Щипцы (для льда) не более 1
- Пинцет (для украшения) не более 1
- Антисептик и маска защитная
- Не более 4-х мерных емкостей для жидкостей;
- Не более 4-х шейкеров и/или смесительных стаканов для коктейлей;
- Не более 4-х стрейнер и/или дабл стрейнер и/или джулеп;
- Не более 4-х барных ложек.
- Набор ножей:

Основная ветка/юниоры 14-16 лет/навыки мудрых/вузы:

1. Нож 8-10 см (фрукты)
2. Нож 10-12 см (фрукты; так же можно использовать, если нет ножа для бара)
3. Шеф нож 12-20 см (транширование)

4. Филейный нож 10-23 см (если КЗ предусмотрено филетирование лосося)
5. Барный нож (на усмотрение участника)
6. Нож для снятия цедры (если КЗ предусмотрено задание декор для коктейлей)

Если в КЗ предусмотрена сырная тарелка используются ножи 8-10 и 10-12 см.

Требования к униформе

Участники

Модули Бар и Кофе:

Мужчины: белая рубашка с длинным рукавом, закрывающим запястье; темная бабочка или галстук; барный фартук темных тонов с передником или жилет; классические брюки темных тонов с ремнем; закрытые черные классические туфли, без шнуровки и дополнительных украшений с округлым или угловидным мысом.

Женщины: белая рубашка (или рубашка-боди) с длинным рукавом, закрывающим запястье; темная бабочка или галстук; классическая юбка темных тонов ниже колен на 5 см или классические брюки; колготки или чулки телесного цвета; барный фартук темных тонов с передником или классический жилет; черная классическая обувь (допустим устойчивый каблук не более 3-5 см), без шнуровки и дополнительных украшений.

Модуль Ресторан:

Мужчины: классический костюм (брюки и пиджак) темных тонов; белая рубашка с длинным рукавом, закрывающим запястье; темный галстук; ремень; высокие темные носки; закрытые черные классические туфли без шнуровки и дополнительных украшений с округлым или угловидным мысом.

Женщины: классический костюм (брюки/юбка и пиджак) темных тонов, белая рубашка (или рубашка-боди) с длинным рукавом, закрывающим запястье; темный галстук; колготки или чулки телесного цвета; черная классическая

обувь(допустим устойчивый каблук не боле 3-5 см), без шнуровки и дополнительных украшений.

Модуль Банкет:

Мужчины: классические брюки темных тонов с ремнем; белая рубашка с длинным рукавом, закрывающим запястье; классический жилет темных тонов; темный галстук; высокие темные носки; закрытые черные классические туфли без шнуровки и дополнительных украшений с округлым или угловидным мысом.

Женщины: классические брюки темных тонов, белая рубашка (или рубашка-боди) с длинным рукавом, закрывающим запястье; классический жилет темных тонов; темный галстук; колготки или чулки телесного цвета; черная классическая обувь (допустим устойчивый каблук не боле 3-5 см), без шнуровки и дополнительных украшений.

Модуль Кафе:

Мужчины: классические брюки темных тонов с ремнем; черная рубашка с длинным рукавом, закрывающим запястье; высокие темные носки; галстук или бабочка; закрытые черные классические туфли без шнуровки и дополнительных украшений с округлым или угловидным мысом; допустимо использование фартука (без передника).

Женщины: классические брюки или юбка темных тонов, черная рубашка (или рубашка-боди) с длинным рукавом, закрывающим запястье; галстук или бабочка; колготки или чулки телесного цвета; черная классическая обувь(допустим устойчивый каблук не боле 3-5 см), без шнуровки и дополнительных украшений; допустимо использование фартука (без передника).

Общие для всех модулей:

При выполнении заданий типа Skill Test допускается использование фартука (классического официантского или барного с передником).

Мужчины: опрятный внешний вид; аккуратная стрижка, допускается укладка и прическа волос с помощью фиксирующих средств для волос; свежее выбритое лицо; украшения запрещены, за исключением обручального кольца;

пирсинг не допускается; из парфюма только дезодорант, без резкого запаха; ногти ухожены, коротко пострижены, допускается прозрачное покрытие.

Девушки: опрятный внешний вид; волосы аккуратно убраны и не касаются воротниковой линии, без украшений, допускается укладка волос с помощью фиксирующих средств; ногти ухожены, коротко пострижены, допускается бесцветное/телесного цвета покрытие или «френч»; мягкий макияж; украшения запрещены, за исключением обручального кольца; допустимы серьги гвоздики или маленькие колечки.

Татуировки на видимых частях тела недопустимы. В случае присутствия татуировок, участник должен их скрыть, используя косметические средства.

Другой видимый пирсинг не допускается.

Из парфюма – только дезодорант, без резкого запаха.

Информация об учебном заведении, который представляет участник (шеврон, надпись) может быть использована на левой стороне пиджака или жилета в области груди.

Эксперты:

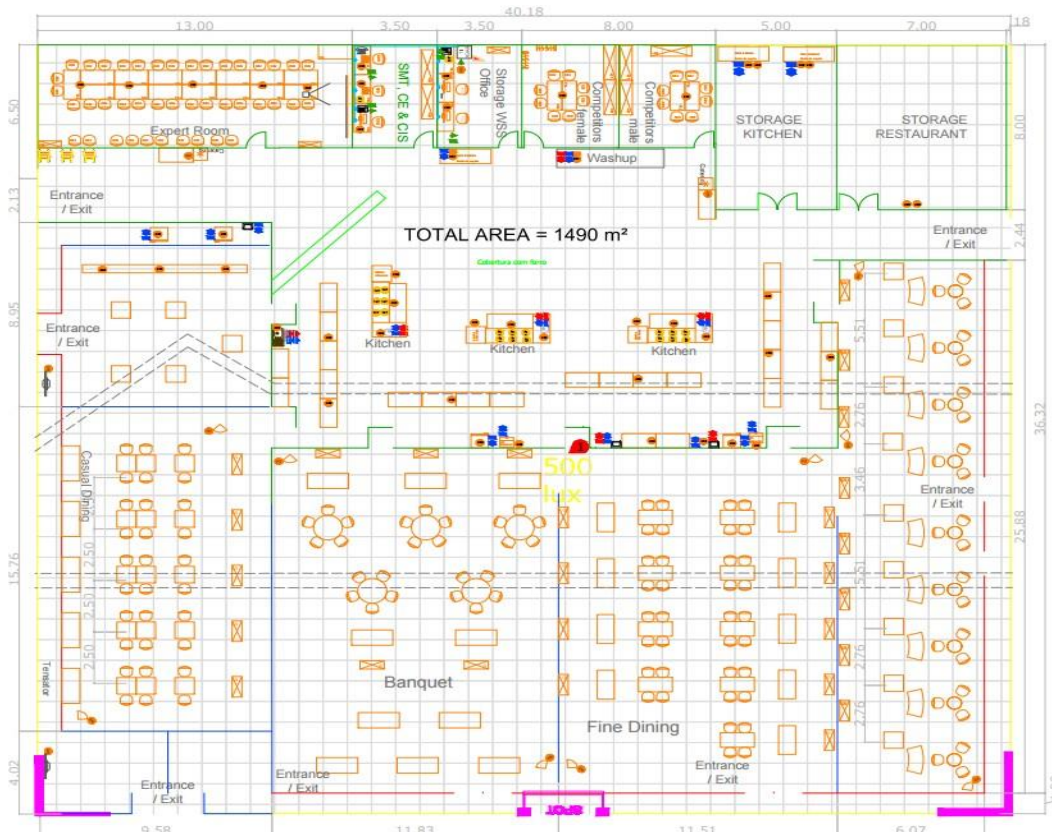
Официально - деловой стиль одежды, удобная классическая обувь (допустим каблук не выше 5 см).

8.3. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ

Все что не указано в разделе **8.2.** К применению на соревновании не допускается применение другого оборудования, решение о допуске к участию альтернативного оборудования принимается путем голосования.

8.4. ПРЕДЛАГАЕМАЯ СХЕМА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ

Схема конкурсной площадки (см. иллюстрацию).



9. ОСОБЫЕ ПРАВИЛА ВОЗРАСТНОЙ ГРУППЫ 14-16 ЛЕТ

Время на выполнения задания не должны превышать 5 часов в день.

При разработке Конкурсного задания и Схемы оценки необходимо учитывать специфику и ограничения применяемой техники безопасности и охраны труда для данной возрастной группы. Так же необходимо учитывать антропометрические, психофизиологические и психологические особенности данной возрастной группы. Тем самым Конкурсное задание и Схема оценки может затрагивать не все блоки и поля WSS в зависимости от специфики компетенции.

На основании ч.3 ст.63 ТК РФ обязательными условиями для данной категорией являются: письменное согласие одного из родителей или опекуна/попечителя и органа опеки и попечительства.

Работа на площадке должна быть легкой и не причинять вреда здоровью подростка.

Согласно ст. 265 ТК РФ, несовершеннолетние не могут быть заняты на: работах, которые могут причинить вред их здоровью и нравственному развитию (например, в производстве спиртными напитками или); тяжелых работах; работах с вредными или опасными условиями труда. Соответственно участникам ограничено выполнение следующих заданий:

- Модуль Бар – алкогольные напитки;
- Задания с использованием кухонных ножей – за исключением фруктовой тарелки и работы в модуле «Бар», так как инвентарь из toolbox предусматривает выполнение данного задания с учетом рисков и опасностей;
- Выполнение работ с огнем задание «Фламбе»;
- Обслуживание больше 4 гостей (подача по очереди 2 + 2 гостя);
- Задания, связанные с алкоголем и идентификация алкоголя.

10. ОСОБЫЕ ПРАВИЛА ВОЗРАСТНОЙ ГРУППЫ 12-14 ЛЕТ

Время на выполнения задания не должны превышать 4 часа в день.

При разработке Конкурсного задания и Схемы оценки необходимо учитывать специфику и ограничения применяемой техники безопасности и охраны труда для данной возрастной группы. Так же необходимо учитывать антропометрические, психофизиологические и психологические особенности данной возрастной группы. Тем самым Конкурсное задание и Схема оценки может затрагивать не все блоки и поля WSSS в зависимости от специфики компетенции.

На основании ч.3 ст.63 ТК РФ обязательными условиями для данной категорией являются: письменное согласие одного из родителей или опекуна/попечителя и органа опеки и попечительства.

Работа на площадке должна быть легкой и не причинять вреда здоровью подростка.

Согласно ст. 265 ТК РФ, несовершеннолетние не могут быть заняты на: работах, которые могут причинить вред их здоровью и нравственному развитию

(например, в производстве спиртными напитками или); тяжелых работах; работах с вредными или опасными условиями труда. Соответственно участникам ограничено выполнение следующих заданий:

- Модуль Кофе – работа с кофемашиной;
- Модуль Бар – алкогольные напитки;
- Задания с использованием кухонных ножей – за исключением инвентаря из toolbox предусматривающего выполнение задания с учетом рисков и опасностей;
- Использование хрупких и неустойчивых бокалов (тонкое стекло, высокая ножка и т.п.);
- Выполнение работ с огнем задание «Фламбе»;
- Обслуживание больше 4 гостей (подача по очереди 2 + 2 гостя);
- Задания, связанные с алкоголем и идентификация алкоголя.

11. ОСОБЫЕ ПРАВИЛА ВОЗРАСТНОЙ ГРУППЫ 10-12 ЛЕТ

Время на выполнения задания не должны превышать 3 часа в день.

При разработке Конкурсного задания и Схемы оценки необходимо учитывать специфику и ограничения применяемой техники безопасности и охраны труда для данной возрастной группы. Так же необходимо учитывать антропометрические, психофизиологические и психологические особенности данной возрастной группы. Тем самым Конкурсное задание и Схема оценки может затрагивать не все блоки и поля WSSS в зависимости от специфики компетенции.

На основании ч.3 ст.63 ТК РФ обязательными условиями для данной категорией являются: письменное согласие одного из родителей или опекуна/ попечителя и органа опеки и попечительства.

Работа на площадке должна быть легкой и не причинять вреда здоровью подростка.

Согласно ст. 265 ТК РФ, несовершеннолетние не могут быть заняты на: работах, которые могут причинить вред их здоровью и нравственному развитию (например, в производстве спиртными напитками или); тяжелых работах; работах с вредными или опасными условиями труда. Соответственно участникам ограничено выполнение следующих заданий:

- Модуль Кофе – работа с кофемашиной;
- Модуль Бар – алкогольные напитки;
- Задания с использованием кухонных ножей – за исключением инвентаря из toolbox предусматривающего выполнение задания с учетом рисков и опасностей;
- Использование хрупких и неустойчивых бокалов (тонкое стекло, высокая ножка и т.п.);
- Выполнение работ с огнем задание «Фламбе»;
- Обслуживание больше 2 гостей;
- Задания, связанные с алкоголем и идентификация алкоголя.