

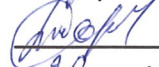


РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЭТАП  
ЧЕМПИОНАТА ПО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ  
МАСТЕРСТВУ  
«ПРОФЕССИОНАЛЫ»  
РЕСПУБЛИКИ МАРИЙ ЭЛ

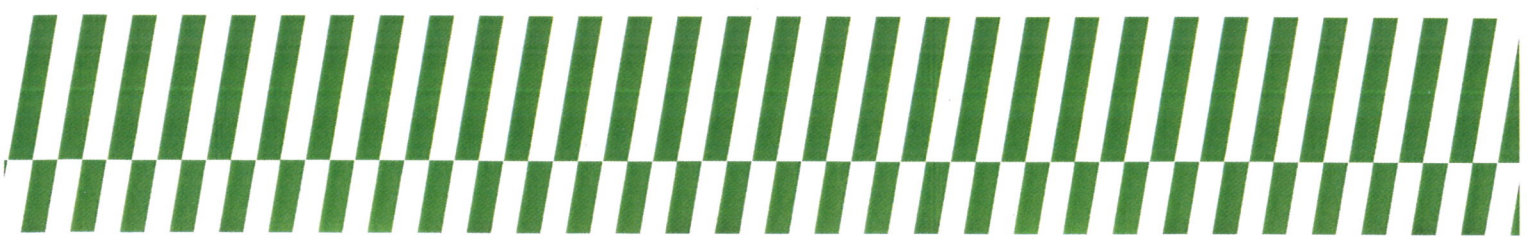
Индустриальный эксперт  
Генеральный директор ООО «Рестлайн»



Главный эксперт компетенции  
Ресторанный сервис

 Е.А.Дорофеева  
« 20 » марта 2023 г.

# РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ



## Инфраструктурный лист для оснащения конкурсной площадки Чемпионата (Региональный этап) Ресторанный сервис

**Основная информация о конкурсной площадке:**

Субъект Российской Федерации: Республика Марий Эл

Базовая организация расположения конкурсной площадки: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Марий Эл "Торгово-технологический колледж"

Адрес базовой организации: город Йошкар-Ола, улица Строителей, дом 62.

Главный эксперт: Дорофеева Елена Анатольевна, т.+7 917 709 49 08, эл.почта el.dorof@mail.ru (ФИО, Контактные данные (телефон, электронная почта))

Технический эксперт: Посошнова Ольга Владимировна, т.+7 927 683 81 40, эл.почта olga\_naumova80@mail.ru (ФИО, Контактные данные (телефон, электронная почта))

Количество экспертов (в том числе с главным экспертом): **10**

Количество конкурсантов (команд): **5**

Количество рабочих мест: **5**

Даты проведения: **02-07 апреля 2023**

Общая зона конкурсной площадки (оборудование, инструмент, мебель, канцелярия)

**Требования к обеспечению зоны (коммуникации, площадь, сети, количество рабочих мест и др.):**

Площадь зоны: не менее 150 кв.м.

Освещение: **Допустимо верхнее искусственное освещение** ( не менее \_\_\_ люкс)

Интернет : не требуется

Электричество: **6** подключений к сети по (220 Вольт)

Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости) : **не требуется**

Покрытие пола: **ковролин/ламинат/плитка** - на всю зону

Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости) : **Подведение ГХВС/отведение ГХВС**

Подведение сжатого воздуха (при необходимости): **не требуется**

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Бокал д/бренди	250мл;D=80,H=110мм	Посуда	50	шт		
2	Бокал для белого вина	250мл;D=60/70,H=178мм	Посуда	30	шт		
3	Бокал для воды	0,58л;D=73/92,H=232мм	Посуда	30	шт		
4	Бокал для кофе По-ирландски (Irish)	200мл d=78мм	Посуда	12	шт		
5	Бокал для красного вина	470мл;D=71/86,H=219мм	Посуда	30	шт		
6	Бокал для шампанского	объем 150 мл	Посуда	30	шт		
7	Бокал кокт. рюмка маленькая	стекло;148мл	Посуда	10	шт		
9	Бокал Олд Фэшн	250мл;D=80,H=100мм	Посуда	10	шт		
10	Бокал Олд Фэшн	стекло;290мл;D=87,H=90мм	Посуда	10	шт		
11	Бокал Олд Фэшн «Праймери»	стекло;440мл;D=65,H=110мм	Посуда	10	шт		
13	Бокал Хайбол	~200 мл	Посуда	20	шт		
15	Бокал Хайбол «Гиброалтар»	стекло;355мл;D=79,H=141мм	Посуда	10	шт		

	Бокал Харикейн	стекло;180мл;,H=176мм	Посуда	10	шт	
17	Бокал Харикейн	стекло;380мл;D=73/71,H=176мм	Посуда	10	шт	
18	Ваза под цветы	Из одной коллекции	Посуда	10	шт	
19	Вилка для десертов/закусочная	Из одной коллекции	Посуда	30	шт	
20	Вилка столовая	Из одной коллекции	Посуда	30	шт	
23	Декантер	стекло, от 1,5 л	Посуда	5	шт	
25	Доска разделочная 1	30/40 деревянная	Посуда	5	шт	
26	Доска разделочная 2	30/40 пластик	Посуда	5	шт	
27	Доска разделочная 3	круглая деревянная	Посуда	5	шт	
28	Кувшин 1	объём 150 мл	Посуда	6	шт	
29	Кувшин 2	объём 500 мл	Посуда	6	шт	
30	Кувшин 3	объём 1 л	Посуда	6	шт	
31	Кулер для льда	Ведро для шампанского для охл	Посуда	5	шт	
32	Ложка десертная	Из одной коллекции	Посуда	30	шт	
33	Ложка для кофе/чая	Из одной коллекции	Посуда	30	шт	
34	Ложка для латте	Из одной коллекции	Посуда	10	шт	
35	Ложка столовая	Из одной коллекции	Посуда	30	шт	
37	Минаж (соль/перец)	стекло + метал	Посуда	10	шт	
38	Нож десертный/закусочный	Из одной коллекции	Посуда	30	шт	
39	Нож столовый	Из одной коллекции	Посуда	30	шт	
40	Пара для капучино (блюдец + кружка)	Из одной коллекции	Посуда	20	шт	
41	Пара для эспрессо (блюдец + кружка)	Из одной коллекции	Посуда	10	шт	
42	Поднос официанта	D=356,H=25мм, прорезиненный	Посуда	8	шт	
44	Поднос барный	прорезиненный, D=275,H=25мм	Посуда	5	шт	
45	Блюдо для закусок	Метал/ фарфор 24-30 см	Посуда	5	шт	
46	Полотенце официанта	льняные/вафельное 40x70	Посуда	30	шт	
47	Салфетки текстильные	45x45 см	Посуда	100	шт	
48	Салфетница	на усмотрение организатора	Посуда	10	шт	
49	Скатерть прямоугольная	~240x170 см	Посуда	25	шт	
50	Скатерть квадратная	160x160 см	Посуда	15	шт	
52	Соусник фарфор большой	0,3-0,5 л.	Посуда	6	шт	
54	Стеклянные миски	Диаметр 10 см	Посуда	10	шт	
55	Стеклянные миски	Диаметр 30 см	Посуда	5	шт	
56	Тарелка десертная	Диаметр 20-22 см	Посуда	30	шт	
57	Тарелка закусочная	Диаметр 23-26 см	Посуда	30	шт	
58	Тарелка основная	Диаметр 28-32 см	Посуда	30	шт	
59	Тарелка хлебная	Диаметр 16 см	Посуда	30	шт	
61	Тарелка суповая	Из одной коллекции	Посуда	30	шт	
62	Термопоты Чайники-термосы	от 5 литров (метал, черный пла	Посуда	1	шт	
63	Хлебная корзина	длина 25 ширина 15 высота 10	Посуда	12	шт	
64	Френч пресс	1 л	Посуда	5	шт	
	Холодильник	бытовой	Оборудование	1	шт	
66	Холодильник	стеклянная дверь	Оборудование	1	шт	

67	Ледогенератор	Вид производимого льда - Гурм	Оборудование	1	шт		
----	---------------	-------------------------------	--------------	---	----	--	--

**Комната Конкурсантов (по количеству конкурсантов)**

**Требования к обеспечению зоны (коммуникации, площадь, сети, количество рабочих мест и др.):**

Площадь зоны: не менее 20 кв.м.

Освещение: **Допустимо верхнее искусственное освещение** ( не менее \_\_\_ люкс)

Интернет : Подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)

Электричество: 4 подключения к сети по (220 Вольт)

Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости) : **не требуется**

Покрытие пола: **ковролин/плитка/ламинат** - на всю зону

Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости) : **не требуется**

Подведение сжатого воздуха (при необходимости): **не требуется**

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Стол	на усмотрение организатора	Мебель	1	шт (на 1 конкурсантов)		
2	Стул	на усмотрение организатора	Мебель	1	шт (на 1 конкурсанта)		
7	Мусорная корзина	на усмотрение организатора	Мебель	1	шт		

**Комната Экспертов (включая Главного эксперта) (по количеству экспертов)**

**Требования к обеспечению зоны (коммуникации, площадь, сети, количество рабочих мест и др.):**

Площадь зоны: не менее 30 кв.м.

Освещение: **Допустимо верхнее искусственное освещение** ( не менее \_\_\_ люкс)

Интернет : Подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)

Электричество: 6 подключения к сети по (220 Вольт)

Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости) : **не требуется**

Покрытие пола: **ковролин/плитка/ламинат** - на всю зону

Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости) : **не требуется**

Подведение сжатого воздуха (при необходимости): **не требуется**

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Запасной картридж для МФУ	Внести необходимую информац	Расходные материалы	1	шт		
2	Ноутбук	на усмотрение организатора	Оборудование ИТ	1	шт		
3	Мышь компьютерная	на усмотрение организатора	Оборудование ИТ	1	шт		
4	МФУ лазерное	(А4, 31 стр / мин, 1024Мб, цветн	Оборудование ИТ	1	шт		
5	Пилот, 6 розеток	на усмотрение организатора	Оборудование	1	шт		
6	Стол	на усмотрение организатора	Мебель	1	шт (на 2 человек)		
7	Стул	на усмотрение организатора	Мебель	1	шт (на 1 человека)		
9	Вешалка	Штанга на колесах	Мебель	1	шт		
10	Мусорная корзина	на усмотрение организатора	Мебель	1	шт		

**Охрана труда и техника безопасности**

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Аптечка	Внести необходимую информац	Охрана труда	1	шт	1	
2	Огнетушитель	Внести необходимую информац	Охрана труда	1	шт	1	
3	Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	Внести необходимую информац	Охрана труда	1	шт	1	

**Кухня**

**Требования к обеспечению зоны (коммуникации, площадь, сети, количество рабочих мест и др.): \_\_\_\_\_**

Площадь: 25 кв.м.

Электричество: 1 подключение к сети (380 Вольт), 8 подключений к сети по (220 Вольт)

Покрытие пола: плитка

Подведение/отведение ГХВС (при необходимости): Подведение ГХВС/отведение ГХВС

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Холодильный шкаф (+/+)	со стеклянными дверцами	Оборудование	3	шт		
2	Холодильный шкаф (+/-)	1900x1650x6550, (плюс/замороз	Оборудование	1	шт		
3	Ванна моечная	НЕРЖ. СТАЛЬ, ДВУХСЕКЦИО	Мебель	1	шт		
4	Пароконвектомат	3 рабочих режима (разогрев, ко	Оборудование	1	шт		
5	Плита настольная индукционная	настольная, индукционная, 8 ур	Оборудование	1	шт		
6	Ледогенератор	Вид производимого льда - Гурм	Оборудование	1	шт		
7	столы производственные	прямоугольный , нержавейка (д	Мебель	2	шт		

**Мойка**

**Требования к обеспечению зоны (коммуникации, площадь, сети, количество рабочих мест и др.): \_\_\_\_\_**

Площадь: 10 кв.м.

Электричество: 2 подключения к сети по (220 Вольт)

Подведение/отведение ГХВС (при необходимости): Подведение ГХВС/отведение ГХВС

Покрытие пола: плитка

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
2	Мойка производственная	двухсекционная, нержавейка	Мебель	2	шт		
3	Стол производственный	прямоугольный , нержавейка (д	Мебель	2	шт		

**Складское помещение**

**Требования к обеспечению зоны (коммуникации, площадь, сети, количество рабочих мест и др.): \_\_\_\_\_**

Площадь: 12 кв.м.

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Мусорная ведра	на усмотрение организатора	Мебель	1	шт		
2	Пилот, 6 розеток	на усмотрение организатора	Оборудование	1	шт		
3	Гастро емкости разноформатные (глубина 100-200 мм)	2/1- 2шт; 1/1-4 шт; 1/2-4 шт; 1/4-	Инвентарь	10	шт		WEIB
4	Сковороды д - 26 см для индукции	на усмотрение организатора	Инвентарь	5	шт		Linkfair
5	Кастрюли 3 литра	на усмотрение организатора	Инвентарь	3	шт		Linkfair
6	Кастрюли 5 литра	на усмотрение организатора	Инвентарь	2	шт		Linkfair
7	Доски разделочные 4 вида (2+2+1)	на усмотрение организатора	Инвентарь	5	шт		YONG
8	Набор ножей - поварских (5 шт в комплекте)	на усмотрение организатора	Инвентарь	2	комплект		ARCOS
13	Стеллажи (профессиональные кухонные, 4-5 полок)	длина 1800 высота 1200 ширина	Мебель	2	шт		
14	Вешалка	Штанга на колесах, с крючками	Мебель	1	шт		

## Инфраструктурный лист для оснащения конкурсной площадки Чемпионата (Региональный этап) Ресторанный сервис

**Основная информация о конкурсной площадке:**

Субъект Российской Федерации: Республика Марий Эл

Базовая организация расположения конкурсной площадки: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Марий Эл "Торгово-технологический колледж"

Адрес базовой организации: город Йошкар-Ола, улица Строителей, дом 62.

Главный эксперт: Дорофеева Елена Анатольевна, т.+7 917 709 49 08, эл.почта el.dorof@mail.ru (ФИО, Контактные данные (телефон, электронная почта))

Технический эксперт: Посошнова Ольга Владимировна, т.+7 927 683 81 40, эл.почта olga\_naumova80@mail.ru (ФИО, Контактные данные (телефон, электронная почта))

Количество экспертов (в том числе с главным экспертом): 10

Количество конкурсантов (команд): 5

Количество рабочих мест: 5

Даты проведения: 02-07 апреля 2023

1. Зона для работ предусмотренных в Модулях обязательных к выполнению (инвариант) ( \_\_ рабочих мест)

Рабочее место Конкурсанта (основное оборудование, вспомогательное оборудование, инструмент (по количеству рабочих мест))

**Требования к обеспечению зоны (коммуникации, площадь, сети, количество рабочих мест и др.):**

Площадь зоны: не менее 150 кв.м.

Освещение: Допустимо верхнее искусственное освещение ( не менее \_\_ люк)

Интернет : не требуется

Покрытие пола: ковролин/плитка/ламинат - 10 м2 на каждое рабочее место

Электричество: 3 подключения к сети по (220 Вольт) на каждое рабочее место Модуля В Работа за стойкой.

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
<b>Открытая кухня</b>							
1	Стол прямоугольный (подсобный)	Столешница 1500 мм*800 мм	Мебель	1	шт ( на 1 раб.место)		
2	Стол квадратный(гостевой)	Столешница 750*750 мм	Мебель	1	шт ( на 1 раб.место)		
3	Стеллаж	8 секций 730x338x1460	Мебель	1	шт ( на 1 раб.место)		
4	Стул	Банкетный, обивка кожа	Мебель	2	шт ( на 1 раб.место)		
5	Плита газовая	Настольная с пьезоподжигом	Оборудование	1	шт ( на 1 раб.место)		
6	Кулер для льда на подставке	Емкость для охлаждения напитков	Инвентарь	1	шт ( на 1 раб.место)		
7	Сковороды д - 26-28 см	для газовой плиты	Инвентарь	1	шт ( на 1 раб.место)		
<b>Бизнес-ланч</b>							
8	Стол прямоугольный (подсобный)	Столешница 1500 мм*800 мм	Мебель	1	шт ( на 1 раб.место)		
9	Стол квадратный (гостевой)	Столешница 750 мм*750 мм	Мебель	1	шт ( на 1 раб.место)		
10	Стеллаж	8 секций 730x338x1460	Мебель	1	шт ( на 1 раб.место)		



11	Стул	Банкетный, обивка кожа	Мебель	2	шт ( на 1 раб.место)		
<b>Работа за стойкой. Бар и кофейня</b>							
12	Барная стойка	Контактная, размер рабочей пов	Мебель	1	шт ( на 1 раб.место)		
13	Стол под кофемашину	Столешница 1200 мм*700 мм	Мебель	1	шт ( на 1 раб.место)		
14	Стеллаж	8 секций 730x338x1460	Мебель	1	шт ( на 1 раб.место)		
15	Кофемашина	Профессиональная, рожковая, 1	Оборудование	1	шт ( на 1 раб.место)		
16	Кофемолка	Электрическая	Оборудование	1	шт ( на 1 раб.место)		
17	Весы для кофе	Микрограммные	Оборудование	1	шт ( на 1 раб.место)		
18	Мельница для льда	электрическая	Оборудование	1	шт ( на 1 раб.место)		
19	Темпер для кофе	По размеру холдера	Инвентарь	1	шт ( на 1 раб.место)		
20	Нок бокс	Емкость для сбора кофейного ж	Инвентарь	1	шт ( на 1 раб.место)		
21	Коврик для темпера	Резиновый	Инвентарь	1	шт ( на 1 раб.место)		
22	Барный коврик	Резиновый 80 *80 см	Инвентарь	1	шт ( на 1 раб.место)		
23	Емкость для льда	Объем не менее 3х литров	Инвентарь	2	шт ( на 1 раб.место)		
24	Барный органайзер	Органайзер для трубочек, салфе	Инвентарь	1	шт ( на 1 раб.место)		
25	Питчер	350 мл	Инвентарь	2	шт ( на 1 раб.место)		
26	Питчер	600 мл	Инвентарь	2	шт ( на 1 раб.место)		
27	Питчер	150 мл	Инвентарь	2	шт ( на 1 раб.место)		
28	Совок для льда	металл	Инвентарь	1	шт ( на 1 раб.место)		

**Охрана труда и техника безопасности**

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)

1. Зона для работ предусмотренных в вариативном модуле Г "Напитки на вынос" ( \_\_ рабочих мест)

Рабочее место Конкурсанта (дополнительное оборудование, инструмент для выполнения модуля (по количеству рабочих мест)

**Требования к обеспечению зоны (коммуникации, площадь, сети, количество рабочих мест и др.):**

Площадь зоны: не менее 10 кв.м. на 1 рабочее место

Освещение: Допустимо верхнее искусственное освещение ( не менее \_\_ люке)

Интернет : не требуется

Электричество: 3 подключения к сети по (220 Вольт) на каждое рабочее место

Покрывтие пола: ковролин/плитка/ламинат - 10 м2 на каждое рабочее место

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Барная стойка	Контактная, размер рабочей пов	Мебель	1	шт ( на 1 раб.место)		
2	Стол под кофемашину	Столешница 1200 мм*600 мм	Мебель	1	шт ( на 1 раб.место)		



3	Стеллаж	8 секций 730x338x1460	Мебель	1	шт ( на 1 раб.место)		
4	Кофемашина	Профессиональная, рожковая, 1	Оборудование	1	шт ( на 1 раб.место)		
5	Кофемолка	Электрическая	Оборудование	1	шт ( на 1 раб.место)		
6	Весы для кофе	Микрограммные	Оборудование	1	шт ( на 1 раб.место)		
7	Темпер для кофе	По размеру холдера	Инвентарь	1	шт ( на 1 раб.место)		
8	Нок бокс	Емкость для сбора кофейного ж	Инвентарь	1	шт ( на 1 раб.место)		
9	Коврик для темпера	Резиновый	Инвентарь	1	шт ( на 1 раб.место)		
10	Барный коврик	Резиновый 8 *80 см	Инвентарь	1	шт ( на 1 раб.место)		
11	Емкость для льда	Объем не менее 3х литров	Инвентарь	2	шт ( на 1 раб.место)		
12	Барный органайзер	Органайзер для трубочек, салфе	Инвентарь	1	шт ( на 1 раб.место)		
13	Питчер	350 мл	Инвентарь	2	шт ( на 1 раб.место)		
14	Питчер	600 мл	Инвентарь	2	шт ( на 1 раб.место)		
15	Питчер	150 мл	Инвентарь	2	шт ( на 1 раб.место)		
16	Совок для льда	метал	Инвентарь	1	шт ( на 1 раб.место)		

**Охрана труда и техника безопасности (дополнительно)**

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)

**1. Зона для работ предусмотренных в вариативном модуле Д "Банкет-коктейль" ( \_\_ рабочих мест)**

Рабочее место Конкурсанта (дополнительное оборудование, инструмент для выполнения модуля (по количеству рабочих мест)

**Требования к обеспечению зоны (коммуникации, площадь, сети, количество рабочих мест и др.):**

Площадь зоны: не менее 10 кв.м. на 1 рабочее место

Освещение: Допустимо верхнее искусственное освещение ( не менее \_\_ люкс)

Интернет : не требуется

Электричество: 3 подключения к сети по (220 Вольт) на каждое рабочее место

Покрытие пола: ковролин/плитка/ламинат - 10 м2 на каждое рабочее место

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Стол прямоугольный (подсобный)	Столешница 1200 мм*800 мм	Мебель	1	шт ( на 1 раб.место)		
2	Стеллаж	8 секций 730x338x1460	Мебель	1	шт ( на 1 раб.место)		
3	Кулер для льда на подставке	Емкость для охлаждения	Инвентарь	1	шт ( на 1 раб.место)		

**Охрана труда и техника безопасности (дополнительно)**

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)



1	Шпажки/пики для канпе	на усмотрение организатора	Расходные материалы	300	шт	300	
2	Коктейльные трубочки (длинные)	на усмотрение организатора	Расходные материалы	300	шт	300	
3	Коктейльные трубочки (короткие)	на усмотрение организатора	Расходные материалы	300	шт	300	
4	Цветы	на усмотрение организатора	Расходные материалы	10	композиция	10	
5	Соль крупная	на усмотрение организатора	Расходные материалы	1,5	кг	1,5	
6	Соль мелкая	на усмотрение организатора	Расходные материалы	1,5	кг	1,5	
7	Перец горошком	на усмотрение организатора	Расходные материалы	1,5	кг	1,5	
8	Сахар (песок)	на усмотрение организатора	Расходные материалы	3	кг	3	
9	Сахар (рафинад)	на усмотрение организатора	Расходные материалы	3	кг	3	
10	Чай черный (пакетированный ) уп 100 шт	на усмотрение организатора	Расходные материалы	1	уп	1	
11	Чай зеленый (пакетированный ) уп 100 шт	на усмотрение организатора	Расходные материалы	1	уп	1	
12	Кофе зерновой	на усмотрение организатора	Расходные материалы	15	кг	15	
13	Чай черный (крупнолистовой)	на усмотрение организатора	Расходные материалы	1	кг	1	
14	Чай зеленый (крупнолистовой)	на усмотрение организатора	Расходные материалы	1	кг	1	
15	Фильтр-пакеты для чая	на усмотрение организатора	Расходные материалы	500	шт	500	
16	Бумажные салфетки	размер 60x60 или 45x45 -пару уп	Расходные материалы	30	уп	30	
17	Стаканы пластиковые	для холодных и горячих напитков	Расходные материалы	20	уп	20	
18	Мусорные пакеты 30 л	на усмотрение организатора	Расходные материалы	5	уп	5	
19	Мусорные пакеты 90 л	на усмотрение организатора	Расходные материалы	6	уп	6	
20	Мусорные пакеты 240 л	на усмотрение организатора	Расходные материалы	8	уп	8	
21	Пластиковая пленка	на усмотрение организатора	Расходные материалы	7	уп	7	
22	Губки для мытья посуды	на усмотрение организатора	Расходные материалы	8	уп	8	
23	Губки железные	на усмотрение организатора	Расходные материалы	4	уп	4	
24	Полотно вафельное (70 метров - 1 рулон)	на усмотрение организатора	Расходные материалы	3	рулон	3	
25	Салфетка из микрофибры	на усмотрение организатора	Расходные материалы	30	шт	30	
26	Жидкость для мытья посуды	на усмотрение организатора	Расходные материалы	5	уп	5	
27	Пластиковые тарелки	на усмотрение организатора	Расходные материалы	100	шт	100	
28	Моющее средство для посудомоечной машины	на усмотрение организатора	Расходные материалы	2	шт	2	
29	Жидкое мыло	на усмотрение организатора	Расходные материалы	5	шт	5	
30	Одноразовые перчатки (резиновые)	на усмотрение организатора	Расходные материалы	100	уп	100	
31	Одноразовые бумажные полотенца	на усмотрение организатора	Расходные материалы	14	шт	14	
32	Бумага А4	на усмотрение организатора	Расходные материалы	10	пачка 500 листов	10	
33	Скотч малярный	на усмотрение организатора	Расходные материалы	10	м	10	
34	Скотч двусторонний	на усмотрение организатора	Расходные материалы	150	м	150	
35	Ручка шариковая	на усмотрение организатора	Расходные материалы	50	шт	50	
36	Степлер со скобами	на усмотрение организатора	Расходные материалы	2	шт	2	
37	Скрепки канцелярские	на усмотрение организатора	Расходные материалы	1	упак	1	
38	Файлы А4	на усмотрение организатора	Расходные материалы	1	упак	1	
39	Маркер набор (кр, зел, син, чер)	на усмотрение организатора	Расходные материалы	2	упак	2	
40	Нож канцелярский	на усмотрение организатора	Расходные материалы	1	шт	1	
41	Стикеры, маркеры	разного цвета и размера	Расходные материалы	3	уп	3	



**Инфраструктурный лист для оснащения конкурсной площадки Чемпионата (Региональный этап)**  
*Ресторанный сервис*

**Личный инструмент конкурсанта**

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Примечание
1	Блокнот	В соответствии с КЗ	Инвентарь	<b>1</b>	<b>шт</b>	
2	Коробка спичек и/или зажигалка	В соответствии с КЗ	Инвентарь	<b>1</b>	<b>шт</b>	
3	Скребок	В соответствии с КЗ	Инвентарь	<b>1</b>	<b>шт</b>	
4	Перчатки для сервировки (текстильные)	В соответствии с КЗ	Инвентарь	<b>2</b>	<b>шт</b>	
5	Нарзанник (нож сомелье)	В соответствии с КЗ	Инвентарь	<b>1</b>	<b>шт</b>	
6	Мадлер	В соответствии с КЗ	Инвентарь	<b>2</b>	<b>шт</b>	
7	Сквизер	В соответствии с КЗ	Инвентарь	<b>2</b>	<b>шт</b>	
8	Щипцы (для льда)	В соответствии с КЗ	Инвентарь	<b>2</b>	<b>шт</b>	
9	Пинцет (для украшения)	В соответствии с КЗ	Инвентарь	<b>2</b>	<b>шт</b>	
10	Мерная емкостей для жидкостей	В соответствии с КЗ	Инвентарь	<b>6</b>	<b>шт</b>	
11	Шейкеры и/или смесительные стаканы для коктейлей	В соответствии с КЗ	Инвентарь	<b>4</b>	<b>шт</b>	
12	Стрейнер и/или дабл стрейнер и/или джулеп	В соответствии с КЗ	Инвентарь	<b>2</b>	<b>шт</b>	
13	Барные ложки	В соответствии с КЗ	Инвентарь	<b>4</b>	<b>шт</b>	
14	Гейзеры	В соответствии с КЗ	Инвентарь	<b>10</b>	<b>шт</b>	
15	Комплект питчеров	В соответствии с КЗ	Инвентарь	<b>1</b>	<b>комплект</b>	
16	Набор ножей	В соответствии с КЗ	Инвентарь	<b>1</b>	<b>комплект</b>	

17	Весы для кофе	Микрограммные	Инвентарь	1	шт	
18	Терка	Для шоколада/орехов/сыра	Инвентарь	1	шт	



## Инфраструктурный лист для оснащения конкурсной площадки Чемпионата (Региональный этап) Ресторанный сервис

**Основная информация о конкурсной площадке:**

Субъект Российской Федерации: Республика Марий Эл

Базовая организация расположения конкурсной площадки: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Марий Эл "Торгово-технологический колледж"

Адрес базовой организации: город Йошкар-Ола, улица Строителей, дом 62.

Главный эксперт: Дорофеева Елена Анатольевна, т.+7 917 709 49 08, эл.почта el.dorof@mail.ru (ФИО, Контактные данные (телефон, электронная почта))

Технический эксперт: Посошнова Ольга Владимировна, т.+7 927 683 81 40, эл.почта olga\_naumova80@mail.ru (ФИО, Контактные данные (телефон, электронная почта))

Количество экспертов (в том числе с главным экспертом): **10**

Количество конкурсантов (команд): **5**

Количество рабочих мест: **5**

Даты проведения: **02-07 апреля 2023**

Общая зона конкурсной площадки (оборудование, инструмент, мебель, канцелярия)

**Требования к обеспечению зоны (коммуникации, площадь, сети, количество рабочих мест и др.):**

Площадь зоны: **202** кв.м.

Освещение: **Верхнее искусственное освещение**

Интернет : до 100 мб/с

Электричество: **10** подключений к сети по (220 Вольт)

Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости) : **не требуется**

Покрытие пола: **линолеум** - на всю зону

Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости) : **Подведение ГХВС/отведение ГХВС**

Подведение сжатого воздуха (при необходимости): **не требуется**

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Бокал д/бренди	250мл;D=80,H=110мм	Посуда	50	шт		
2	Бокал для белого вина	250мл;D=60/70,H=178мм	Посуда	30	шт		
3	Бокал для воды	0,58л;D=73/92,H=232мм	Посуда	30	шт		
4	Бокал для кофе По-ирландски (Irish)	200мл d=78мм	Посуда	12	шт		
5	Бокал для красного вина	470мл;D=71/86,H=219мм	Посуда	30	шт		
6	Бокал для шампанского	объем 150 мл	Посуда	30	шт		
7	Бокал кокт. рюмка маленькая	стекло;148мл	Посуда	10	шт		
8	Бокал Олд Фэшн	250мл;D=80,H=100мм	Посуда	10	шт		
9	Бокал Олд Фэшн	стекло;290мл;D=87,H=90мм	Посуда	10	шт		
10	Бокал Олд Фэшн «Праймери»	стекло;440мл;D=65,H=110мм	Посуда	10	шт		
11	Бокал Хайбол	~200 мл	Посуда	20	шт		
12	Бокал Хайбол «Гиброалтар»	стекло;355мл;D=79,H=141мм	Посуда	10	шт		

13	Бокал Харикейн	стекло;180мл;,H=176мм	Посуда	10	шт	
14	Бокал Харикейн	стекло;380мл;D=73/71,H=176мм	Посуда	10	шт	
15	Ваза под цветы	Из одной коллекции	Посуда	10	шт	
16	Вилка для десертов/закусочная	Из одной коллекции	Посуда	30	шт	
17	Вилка столовая	Из одной коллекции	Посуда	30	шт	
18	Декантер	стекло, от 1,5 л	Посуда	5	шт	
19	Доска разделочная 1	30/40 деревянная	Посуда	5	шт	
20	Доска разделочная 2	30/40 пластик	Посуда	5	шт	
21	Доска разделочная 3	круглая деревянная	Посуда	5	шт	
22	Кувшин 1	объём 150 мл	Посуда	6	шт	
23	Кувшин 2	объём 500 мл	Посуда	6	шт	
24	Кувшин 3	объём 1 л	Посуда	6	шт	
25	Кулер для льда	Ведро для шампанского для охл	Посуда	5	шт	
26	Ложка десертная	Из одной коллекции	Посуда	30	шт	
27	Ложка для кофе/чая	Из одной коллекции	Посуда	30	шт	
28	Ложка для латте	Из одной коллекции	Посуда	10	шт	
29	Ложка столовая	Из одной коллекции	Посуда	30	шт	
30	Минаж (соль/перец)	стекло + метал	Посуда	10	шт	
31	Нож десертный/закусочный	Из одной коллекции	Посуда	30	шт	
32	Нож столовый	Из одной коллекции	Посуда	30	шт	
33	Пара для капучино (блюдец + кружка)	Из одной коллекции	Посуда	20	шт	
34	Пара для эспрессо (блюдец + кружка)	Из одной коллекции	Посуда	10	шт	
35	Поднос официанта	D=356,H=25мм, прорезиненный	Посуда	8	шт	
36	Поднос барный	прорезиненный, D=275,H=25мм	Посуда	5	шт	
37	Блюдо для закусок	Метал/ фарфор 24-30 см	Посуда	5	шт	
38	Полотенце официанта	льняные/вафельное 40x70	Посуда	30	шт	
39	Салфетки текстильные	45x45 см	Посуда	100	шт	
40	Салфетница	фарфровая	Посуда	10	шт	
41	Скатерть прямоугольная	~240x170 см	Посуда	25	шт	
42	Скатерть квадратная	160x160 см	Посуда	15	шт	
43	Соусник фарфор большой	0,3-0,5 л.	Посуда	6	шт	
44	Стеклянные миски	Диаметр 10 см	Посуда	10	шт	
45	Стеклянные миски	Диаметр 30 см	Посуда	5	шт	
46	Тарелка десертная	Диаметр 20-22 см	Посуда	30	шт	
47	Тарелка закусочная	Диаметр 23-26 см	Посуда	30	шт	
48	Тарелка основная	Диаметр 28-32 см	Посуда	30	шт	
49	Тарелка хлебная	Диаметр 16 см	Посуда	30	шт	
50	Тарелка суповая	Из одной коллекции	Посуда	30	шт	
51	Термопоты Чайники-термосы	от 5 литров (метал, черный пла	Посуда	1	шт	
52	Хлебная корзина	длина 25 ширина 15 высота 10	Посуда	12	шт	
53	Френч пресс	1 л	Посуда	5	шт	
54	Холодильник	бытовой	Оборудование	1	шт	
55	Холодильник	стеклянная дверь	Оборудование	1	шт	

56	Ледогенератор	производительность 21 кг/сутки	Оборудование	1	шт		
----	---------------	--------------------------------	--------------	---	----	--	--

**Комната Конкурсантов (по количеству конкурсантов)**

**Требования к обеспечению зоны (коммуникации, площадь, сети, количество рабочих мест и др.):**

Площадь зоны: 36 кв.м.

Освещение: **Верхнее искусственное освещение**

Интернет : беспроводной

Электричество: **2** подключения к сети по (220 Вольт)

Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости) : **не требуется**

Покрытие пола: **линолеум** - на всю зону

Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости) : **не требуется**

Подведение сжатого воздуха (при необходимости): **не требуется**

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Стол	ученический	Мебель	1	шт (на 1 конкурсантов)	12	
2	Стул	ученический	Мебель	1	шт (на 1 конкурсанта)	24	
3	Мусорная корзина	10 л	Мебель	1	шт	1	

**Комната Экспертов (включая Главного эксперта) (по количеству экспертов)**

**Требования к обеспечению зоны (коммуникации, площадь, сети, количество рабочих мест и др.):**

Площадь зоны: 36 кв.м.

Освещение: **Верхнее искусственное освещение**

Интернет : беспроводной

Электричество: **2** подключения к сети по (220 Вольт)

Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости) : **не требуется**

Покрытие пола: **линолеум** - на всю зону

Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости) : **не требуется**

Подведение сжатого воздуха (при необходимости): **не требуется**

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Запасной картридж для МФУ	Canon 421dw	Расходные материалы	1	шт	1	
2	Ноутбук	Lenovo	Оборудование ИТ	1	шт	1	
3	Мышь компьютерная	oklick	Оборудование ИТ	1	шт	1	
4	МФУ лазерное	Canon MF 421dw (A4, 31 стр / м)	Оборудование ИТ	1	шт	1	
5	Пилот, 5 розеток	5 розеток	Оборудование	1	шт	1	
6	Стол	ученический	Мебель	1	шт (на 2 человек)	12	
7	Стул	ученический	Мебель	1	шт (на 1 человека)	24	
9	Вешалка	металлическая	Мебель	1	шт	1	
10	Мусорная корзина	10 л	Мебель	1	шт	1	

**Охрана труда и техника безопасности**

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Аптечка	для оказания первой помощи ра	Охрана труда	1	шт	1	
2	Огнетушитель	углекислотный	Охрана труда	1	шт	1	
3	Кулер 19 л	Помпа	Охрана труда	1	шт	1	

**Кухня**

**Требования к обеспечению зоны (коммуникации, площадь, сети, количество рабочих мест и др.):** \_\_\_\_\_

Площадь: 36 кв.м.

Электричество: 6 подключений к сети по (220 Вольт)

Покрытие пола: плитка

Подведение/отведение ГХВС (при необходимости): Подведение ГХВС/отведение ГХВС

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Холодильный шкаф (+/+)	бытовой	Оборудование	1	шт		
2	Холодильный шкаф (+/-)	1900x1650x6550, (плюс/замороз	Оборудование	1	шт		
3	Ванна моечная	НЕРЖ. СТАЛЬ, ДВУХСЕКЦИО	Мебель	1	шт		
4	Пароконвектомат	3 рабочих режима (разогрев, кон	Оборудование	1	шт		
5	Плита электрическая	4-х секционная, 4 уровня мощно	Оборудование	1	шт		
6	столы производственные	прямоугольный , нержавейка (д	Мебель	2	шт		

**Мойка**

**Требования к обеспечению зоны (коммуникации, площадь, сети, количество рабочих мест и др.):** \_\_\_\_\_

Площадь: 10 кв.м.

Электричество: 2 подключения к сети по (220 Вольт)

Подведение/отведение ГХВС (при необходимости): Подведение ГХВС/отведение ГХВС

Покрытие пола: плитка

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Мойка производственная	двухсекционная, нержавейка	Мебель	1	шт		
2	Стол производственный	прямоугольный , нержавейка (д	Мебель	1	шт		

**Складское помещение**

**Требования к обеспечению зоны (коммуникации, площадь, сети, количество рабочих мест и др.):** \_\_\_\_\_

Площадь: 12 кв.м.

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Мусорное ведро	пластик	Мебель	1	шт		
2	Набор ножей - поварских (5 шт в комплекте)	нержавейка	Инвентарь	2	комплект		
3	Стеллажи	длина 1800 высота 1200 ширина	Мебель	4	шт		

## Инфраструктурный лист для оснащения конкурсной площадки Чемпионата (Региональный этап) Ресторанный сервис

**Основная информация о конкурсной площадке:**

Субъект Российской Федерации: Республика Марий Эл

Базовая организация расположения конкурсной площадки: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Марий Эл "Торгово-технологический колледж"

Адрес базовой организации: город Йошкар-Ола, улица Строителей, дом 62.

Главный эксперт: Дорофеева Елена Анатольевна, т.+7 917 709 49 08, эл.почта el.dorof@mail.ru (ФИО, Контактные данные (телефон, электронная почта))

Технический эксперт: Посошнова Ольга Владимировна, т.+7 927 683 81 40, эл.почта olga\_naumova80@mail.ru (ФИО, Контактные данные (телефон, электронная почта))

Количество экспертов (в том числе с главным экспертом): 10

Количество конкурсантов (команд): 5

Количество рабочих мест: 5

Даты проведения: 02-07 апреля 2023

### 1. Зона для работ предусмотренных в Модулях обязательных к выполнению (инвариант) (5 рабочих мест)

Рабочее место Конкурсанта (основное оборудование, вспомогательное оборудование, инструмент (по количеству рабочих мест))

**Требования к обеспечению зоны (коммуникации, площадь, сети, количество рабочих мест и др.):**

Площадь зоны: 89 кв.м.

Освещение: Верхнее искусственное освещение (400 люкс)

Интернет : не требуется

Покрытие пола: линолеум - 10 м2 на каждое рабочее место

Электричество: 3 подключения к сети по (220 Вольт) на каждое рабочее место Модуля В Работа за стойкой.

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
<b>Открытая кухня</b>							
1	Стол прямоугольный (подсобный)	Столешница 1500 мм*800 мм	Мебель	1	шт ( на 1 раб.место)		
2	Стол квадратный(гостевой)	Столешница 750*750 мм	Мебель	1	шт ( на 1 раб.место)		
3	Стеллаж	8 секций 730x338x1460	Мебель	1	шт ( на 1 раб.место)		
4	Стул	Банкетный, обивка кожа	Мебель	2	шт ( на 1 раб.место)		
5	Плита газовая	Настольная с пьезоподжигом	Оборудование	1	шт ( на 1 раб.место)		
6	Кулер для льда на подставке	Емкость для охлаждения напитков	Инвентарь	1	шт ( на 1 раб.место)		
7	Сковороды д - 26-28 см	для газовой плиты	Инвентарь	1	шт ( на 1 раб.место)		
<b>Бизнес-ланч</b>							
8	Стол прямоугольный (подсобный)	Столешница 1500 мм*800 мм	Мебель	1	шт ( на 1 раб.место)		
9	Стол квадратный (гостевой)	Столешница 750 мм*750 мм	Мебель	1	шт ( на 1 раб.место)		
10	Стеллаж	8 секций 730x338x1460	Мебель	1	шт ( на 1 раб.место)		

11	Стул	Банкетный, обивка кожа	Мебель	2	шт ( на 1 раб.место)		
<b>Работа за стойкой. Бар и кофейня</b>							
12	Барная стойка	Контактная, размер рабочей пов	Мебель	1	шт ( на 1 раб.место)		
13	Стол под кофемашину	Столешница 1200 мм*700 мм	Мебель	1	шт ( на 1 раб.место)		
14	Стеллаж	8 секций 730x338x1460	Мебель	1	шт ( на 1 раб.место)		
15	Кофемашина	Профессиональная, рожковая, 1	Оборудование	1	шт ( на 1 раб.место)		
16	Кофемолка	Электрическая	Оборудование	1	шт ( на 1 раб.место)		
17	Весы для кофе	Микрограммные	Оборудование	1	шт ( на 1 раб.место)		
18	Мельница для льда	электрическая	Оборудование	1	шт ( на 1 раб.место)		
19	Темпер для кофе	По размеру холдера	Инвентарь	1	шт ( на 1 раб.место)		
20	Нок бокс	Емкость для сбора кофейного ж	Инвентарь	1	шт ( на 1 раб.место)		
21	Коврик для темпера	Резиновый	Инвентарь	1	шт ( на 1 раб.место)		
22	Барный коврик	Резиновый 80 *80 см	Инвентарь	1	шт ( на 1 раб.место)		
23	Емкость для льда	Объем не менее 3х литров	Инвентарь	2	шт ( на 1 раб.место)		
24	Барный органайзер	Органайзер для трубочек, салфе	Инвентарь	1	шт ( на 1 раб.место)		
25	Питчер	350 мл	Инвентарь	2	шт ( на 1 раб.место)		
26	Питчер	600 мл	Инвентарь	2	шт ( на 1 раб.место)		
27	Питчер	150 мл	Инвентарь	2	шт ( на 1 раб.место)		
28	Совок для льда	металл	Инвентарь	1	шт ( на 1 раб.место)		

**1. Зона для работ предусмотренных в вариативном модуле Г "Напитки на вынос" (2 рабочих мест)**

Рабочее место Конкурсанта (дополнительное оборудование, инструмент для выполнения модуля (по количеству рабочих мест)

**Требования к обеспечению зоны (коммуникации, площадь, сети, количество рабочих мест и др.):**

Площадь зоны: 10 кв.м. на 1 рабочее место

Освещение: Верхнее искусственное освещение (400 люкс)

Интернет : не требуется

Электричество: 3 подключения к сети по (220 Вольт) на каждое рабочее место

Покрытие пола: линолеум - 10 м2 на каждое рабочее место

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Барная стойка	Контактная, размер рабочей пов	Мебель	1	шт ( на 1 раб.место)		
2	Стол под кофемашину (барная стойка)	Столешница 1200 мм*600 мм	Мебель	1	шт ( на 1 раб.место)		
3	Кофемашина	Профессиональная, рожковая, 1	Оборудование	1	шт ( на 1 раб.место)		
4	Кофемолка	Электрическая	Оборудование	1	шт ( на 1 раб.место)		
5	Весы для кофе	Микрограммные	Оборудование	1	шт ( на 1 раб.место)		
6	Темпер для кофе	По размеру холдера	Инвентарь	1	шт ( на 1 раб.место)		
7	Нок бокс	Емкость для сбора кофейного ж	Инвентарь	1	шт ( на 1 раб.место)		
8	Коврик для темпера	Резиновый	Инвентарь	1	шт ( на 1 раб.место)		
9	Барный коврик	Резиновый 8 *80 см	Инвентарь	1	шт ( на 1 раб.место)		
10	Емкость для льда	Объем не менее 3х литров	Инвентарь	2	шт ( на 1 раб.место)		
11	Барный органайзер	Органайзер для трубочек, салфе	Инвентарь	1	шт ( на 1 раб.место)		
12	Питчер	350 мл	Инвентарь	2	шт ( на 1 раб.место)		



13	Питчер	600 мл	Инвентарь	2	шт ( на 1 раб.место)		
14	Питчер	150 мл	Инвентарь	2	шт ( на 1 раб.место)		
15	Совок для льда	метал	Инвентарь	1	шт ( на 1 раб.место)		

**1. Зона для работ предусмотренных в вариативном модуле Д "Банкет-коктейль" (2 рабочих мест)**

Рабочее место Конкурсанта (дополнительное оборудование, инструмент для выполнения модуля (по количеству рабочих мест)

**Требования к обеспечению зоны (коммуникации, площадь, сети, количество рабочих мест и др.):**

Площадь зоны: 10 кв.м. на 1 рабочее место

Освещение: Верхнее искусственное освещение ( 400 люкс)

Интернет : не требуется

Электричество: 3 подключения к сети по (220 Вольт) на каждое рабочее место

Покрытие пола: линолеум - 10 м2 на каждое рабочее место

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Стол прямоугольный (подсобный)	Столешница 1200 мм*800 мм	Мебель	1	шт ( на 1 раб.место)		
2	Стеллаж	8 секций 730x338x1460	Мебель	1	шт ( на 1 раб.место)		
3	Кулер для льда на подставке	Емкость для охлаждения	Инвентарь	1	шт ( на 1 раб.место)		

## Инфраструктурный лист для оснащения конкурсной площадки Чемпионата (Региональный этап) Ресторанный сервис

**Основная информация о конкурсной площадке:**

**Субъект Российской Федерации:** Республика Марий Эл

**Базовая организация расположения конкурсной площадки:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Марий Эл "Торгово-технологический колледж"

**Адрес базовой организации:** город Йошкар-Ола, улица Строителей, дом 62.

**Главный эксперт:** Дорфеева Елена Анатольевна, т.+7 917 709 49 08, эл.почта el.dorof@mail.ru (ФИО, Контактные данные (телефон, электронная почта))

**Технический эксперт:** Посошнова Ольга Владимировна, т.+7 927 683 81 40, эл.почта olga\_naumova80@mail.ru (ФИО, Контактные данные (телефон, электронная почта))

**Количество экспертов (в том числе с главным экспертом):**10

**Количество конкурсантов (команд):** 5

**Количество рабочих мест:**5

**Даты проведения:** 02-07 апреля 2023

### 1. Зона для работ предусмотренных в Модулях обязательных к выполнению (инвариант) (по количеству конкурсантов)

#### Рабочее место Конкурсанта (расходные материалы по количеству конкурсантов)

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Продукты	Составляется на основе КЗ с уче	Расходные материалы		шт ( на 1 конкурсанта)	0	
2	Алкоголь	Составляется на основе КЗ с уче	Расходные материалы		шт ( на 1 конкурсанта)	0	
3	Баллон для плиты	Газовый	Расходный материал	2	шт ( на 1 раб.место)		

#### Расходные материалы на всех конкурсантов и экспертов

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Шпажки/пики для канapé	пластик	Расходные материалы	100	шт	100	
2	Коктейльные трубочки (длинные)	пластик	Расходные материалы	100	шт	100	
3	Коктейльные трубочки (короткие)	пластик	Расходные материалы	100	шт	100	
4	Цветы	искусственные	Расходные материалы	5	композиция	5	
5	Соль крупная	морская	Расходные материалы	0,5	кг	0,5	
6	Соль мелкая	поваренная	Расходные материалы	0,5	кг	0,5	
7	Перец горошком	душистый	Расходные материалы	0,2	кг	0,2	
8	Сахар (песок)	свекольный	Расходные материалы	2	кг	2	
9	Чай черный уп 100 шт	пакетированный	Расходные материалы	1	уп	1	

10	Чай зеленый уп 100 шт	пакетированный	Расходные материалы	1	уп	1	
11	Кофе зерновой	робуста	Расходные материалы	3	кг	3	
12	Бумажные салфетки	стандартные - белые	Расходные материалы	10	уп	10	
13	Стаканы пластиковые	для холодных и горячих напитков	Расходные материалы	100	шт	100	
14	Мусорные пакеты 30 л	полиэтиленовые	Расходные материалы	1	уп	1	
15	Мусорные пакеты 90 л	полиэтиленовые	Расходные материалы	1	уп	1	
16	Мусорные пакеты 240 л	полиэтиленовые	Расходные материалы	1	уп	1	
17	Пластиковая пленка	стреч	Расходные материалы	1	уп	1	
18	Губки для мытья посуды		Расходные материалы	2	уп	2	
19	Губки железные		Расходные материалы	1	уп	1	
20	Салфетка из микрофибры		Расходные материалы	10	шт	10	
21	Жидкость для мытья посуды		Расходные материалы	3	шт	3	
22	Пластиковые тарелки		Расходные материалы	100	шт	100	
23	Жидкое мыло		Расходные материалы	5	шт	5	
24	Одноразовые перчатки (резиновые)		Расходные материалы	1	уп	1	
25	Одноразовые бумажные полотенца		Расходные материалы	8	шт	8	
26	Бумага А4		Расходные материалы	5	пачка 500 листов	5	
27	Скотч малярный		Расходные материалы	1	шт	1	
28	Скотч двусторонний		Расходные материалы	1	шт	1	
29	Ручка шариковая		Расходные материалы	15	шт	15	
30	Степлер со скобами		Расходные материалы	1	шт	1	
31	Скрепки канцелярские		Расходные материалы	1	упак	1	
32	Файлы А4		Расходные материалы	1	упак	1	
33	Маркер набор (кр, зел, син, чер)		Расходные материалы	5	шт	5	
34	Нож канцелярский		Расходные материалы	1	шт	1	
35	Стикеры, маркеры	разного цвета и размера	Расходные материалы	1	уп	1	
36	Ножницы	на усмотрение организатора	Расходные материалы	1	шт	1	

**1. Зона для работ предусмотренных в вариативном модуле Г "Напитки на вынос" (по количеству конкурсантов)**

**Рабочее место Конкурсанта (расходные материалы по количеству конкурсантов)**

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Стакан одноразовый с крышкой 1	Для горячих напитков, бумажный	Расходный материал	10	шт ( на 1 раб.место)		
2	Стакан одноразовый с крышкой 2	Для горячих напитков, бумажный	Расходный материал	10	шт ( на 1 раб.место)		
3	Стакан одноразовый с крышкой 3	Для холодных напитков, пластик	Расходный материал	10	шт ( на 1 раб.место)		
4	Держатель для стаканов	Бумажный, на 2 стакана	Расходный материал	10	шт ( на 1 раб.место)		

**Охрана труда и техника безопасности (дополнительно)**

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
---	--------------	---	-----	------------	-------------------	---------------------	---



**Инфраструктурный лист для оснащения конкурсной площадки Чемпионата (Региональный этап)**  
*Ресторанный сервис*

**Личный инструмент конкурсанта**

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Примечание
1	Блокнот	В соответствии с КЗ	Инвентарь	<b>1</b>	<b>шт</b>	
2	Коробка спичек и/или зажигалка	В соответствии с КЗ	Инвентарь	<b>1</b>	<b>шт</b>	
3	Скребок	В соответствии с КЗ	Инвентарь	<b>1</b>	<b>шт</b>	
4	Перчатки для сервировки (текстильные)	В соответствии с КЗ	Инвентарь	<b>2</b>	<b>шт</b>	
5	Нарзанник (нож сомелье)	В соответствии с КЗ	Инвентарь	<b>1</b>	<b>шт</b>	
6	Мадлер	В соответствии с КЗ	Инвентарь	<b>2</b>	<b>шт</b>	
7	Сквизер	В соответствии с КЗ	Инвентарь	<b>2</b>	<b>шт</b>	
8	Щипцы (для льда)	В соответствии с КЗ	Инвентарь	<b>2</b>	<b>шт</b>	
9	Пинцет (для украшения)	В соответствии с КЗ	Инвентарь	<b>2</b>	<b>шт</b>	
10	Мерная емкостей для жидкостей	В соответствии с КЗ	Инвентарь	<b>4</b>	<b>шт</b>	
11	Шейкеры и/или смесительные стаканы для коктейлей	В соответствии с КЗ	Инвентарь	<b>4</b>	<b>шт</b>	
12	Стрейнер и/или дабл стрейнер и/или джулеп	В соответствии с КЗ	Инвентарь	<b>2</b>	<b>шт</b>	
13	Барные ложки	В соответствии с КЗ	Инвентарь	<b>4</b>	<b>шт</b>	
14	Гейзеры	В соответствии с КЗ	Инвентарь	<b>10</b>	<b>шт</b>	
15	Комплект питчеров	В соответствии с КЗ	Инвентарь	<b>1</b>	<b>комплект</b>	
16	Набор ножей	В соответствии с КЗ	Инвентарь	<b>1</b>	<b>комплект</b>	

17	Весы для кофе	Микрограммные	Инвентарь	1	шт	
18	Терка	Для шоколада/орехов/сыра	Инвентарь	1	шт	