



ВСЕРОССИЙСКОЕ
ЧЕМПИОНАТНОЕ
ДВИЖЕНИЕ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ
МАСТЕРСТВУ

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ «Ресторанный сервис»

Регионального этапа Чемпионата по профессиональному
мастерству «Профессионалы» в 2025 г.

регион проведения

2025 г.

Конкурсное задание разработано экспертным сообществом и утверждено Менеджером компетенции, в котором установлены нижеследующие правила и необходимые требования владения профессиональными навыками для участия в соревнованиях по профессиональному мастерству.

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ	4
1.1. Общие сведения о требованиях компетенции	4
1.2. Перечень профессиональных задач специалиста по компетенции «Ресторанный сервис» 4	
1.3. Требования к схеме оценки	3
1.4. Спецификация оценки компетенции	14
1.5. Конкурсное задание	15
1.5.1. Разработка/выбор конкурсного задания	15
1.5.2. Структура модулей конкурсного задания (инвариант/вариатив).....	16
2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ	17
2.1. Личный инструмент конкурсанта	Ошибка! Закладка не определена.
2.2. Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке	Ошибка!
Закладка не определена.	
3. ПРИЛОЖЕНИЯ.....	23

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ

1. ФГОС – Федеральный государственный образовательный стандарт
2. ПС – Профессиональный стандарт
3. КЗ – Конкурсное задание
4. ИЛ – Инфраструктурный лист
5. ХН – холодный напиток
6. ГН – горячий напиток
7. КА – кофе авторский

1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

1.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ТРЕБОВАНИЯХ КОМПЕТЕНЦИИ

Требования компетенции (ТК) «Ресторанный сервис» определяют знания, умения, навыки и трудовые функции, которые лежат в основе наиболее актуальных требований работодателей отрасли.

Целью соревнований по компетенции является демонстрация лучших практик и высокого уровня выполнения работы по соответствующей рабочей специальности или профессии.

Требования компетенции являются руководством для подготовки конкурентоспособных, высококвалифицированных специалистов / рабочих и участия их в конкурсах профессионального мастерства.

В соревнованиях по компетенции проверка знаний, умений, навыков и трудовых функций осуществляется посредством оценки выполнения практической работы.

Требования компетенции разделены на четкие разделы с номерами и заголовками, каждому разделу назначен процент относительной важности, сумма которых составляет 100.

1.2. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ СПЕЦИАЛИСТА ПО КОМПЕТЕНЦИИ «Ресторанный сервис»

Таблица 1

Перечень профессиональных задач специалиста

№ п/п	Раздел	Важность в %
1	Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания - Специалист должен знать и понимать: Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания Порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку Правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку Стандарты приема входящих звонков Стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры	25

	<p>Этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах</p> <p>Процедура встречи и приветствия гостей в организации питания</p> <p>Приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания</p> <p>Правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания</p> <p>Правила подачи меню в организации питания</p> <p>Порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей</p> <p>Правила и виды расстановки мебели в зале организации питания</p> <p>Виды сервировки стола при обслуживании гостей</p> <p>Виды и назначение ресторанных аксессуаров</p> <p>Характеристика столовой посуды, приборов</p> <p>Правила и техника подачи блюд и напитков</p> <p>Правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей.</p> <p>Способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов</p> <p>Правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней</p> <p>Способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках</p> <p>Правила по охране труда, санитарии и гигиене, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения</p> <p>Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей</p> <p>Методы подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения</p> <p>Техника открывания бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напитками</p> <p>Методы сервировки и оформления для подачи свежеежатых соков и безалкогольных напитков</p>	
	<p>- Специалист должен уметь:</p> <p>Осуществлять прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения</p> <p>Использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования</p> <p>Вносить и редактировать данные в системе управления взаимоотношениями с клиентами</p> <p>Презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания</p> <p>Предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания</p> <p>Проводить гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания</p> <p>Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания</p> <p>Оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания</p>	

	<p>Создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания</p> <p>Подавать гостям меню организации питания</p> <p>Расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания</p> <p>Подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию</p> <p>Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания</p> <p>Проверять качество и состояние столового белья в организации питания</p> <p>Рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания</p> <p>Укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток</p> <p>Размещать использованную столовую посуду и приборы на сервировочной тележке и перевозить ее</p> <p>Переносить использованную столовую посуду и приборы вручную и на подносе</p> <p>Сортировать использованную столовую посуду и приборы</p> <p>Эстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос в организации питания</p> <p>Расставлять мебель в баре, включать и настраивать к использованию оборудование бара</p> <p>Проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов</p> <p>Расставлять бутылки с напитками и барную посуду на барной стойке и витрине бара</p> <p>Сортировать столовую посуду и приборы по виду и назначению</p> <p>Подбирать оборудование, инвентарь, посуду необходимые для приготовления заготовок</p> <p>Промывать, очищать, нарезать, измельчать зелень, фрукты и ягоды</p> <p>Хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>Выжимать сок из цитрусовых, мягких и твердых плодов</p> <p>Порционировать, сервировать и украшать свежавыжатые соки и безалкогольные напитки для подачи гостям организации питания</p> <p>Открывать бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками</p> <p>Разливать газированные и негазированные безалкогольные напитки</p> <p>Чистить, мыть и содержать в рабочем состоянии оборудование бара и барный инвентарь</p> <p>Эстетично и безопасно упаковывать напитки на вынос</p>	
2	<p>Обслуживание гостей организации питания блюдами и напитками</p> <p>- Специалист должен знать и понимать:</p> <p>Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Характеристика блюд и напитков, включенных в меню</p> <p>Правила сочетаемости напитков и блюд</p> <p>Классификация алкогольных и безалкогольных напитков</p> <p>Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов</p> <p>Классификация чая по степени ферментации. Методы заваривания чая</p> <p>Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности</p>	35

<p>Классификация кофе по видам и степени обжарки</p> <p>Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами</p> <p>Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания</p> <p>Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов</p> <p>Порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар</p> <p>Виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей</p> <p>Техника продаж и презентации блюд и напитков</p> <p>Правила и очередность подачи блюд и напитков</p> <p>Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков</p> <p>Правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей</p> <p>Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря</p> <p>Правила и техника подачи блюд</p> <p>Правила и техника подачи вина</p> <p>Правила и техника подачи пива</p> <p>Правила и техника подачи коктейлей</p> <p>Правила и техника подачи крепких спиртных напитков</p> <p>Правила и техника подачи чая и кофе</p> <p>Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов</p> <p>Методы разрешения конфликтных ситуаций</p> <p>Правила по охране труда, санитарии и гигиене, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Методы и техника обслуживания гостей за барной стойкой и столиками бара</p> <p>Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, барного оборудования и инвентаря</p> <p>Классификация алкогольных и безалкогольных напитков</p> <p>Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и диджестивов</p> <p>Классификация чая по степени ферментации. Методы заваривания чая</p> <p>Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности</p> <p>Классификация кофе по видам и степени обжарки</p> <p>Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами</p> <p>Правила и техника подачи вина</p> <p>Правила и техника подачи пива</p> <p>Правила и техника приготовления и подачи коктейлей</p> <p>Правила и техника подачи крепких спиртных напитков</p> <p>Правила и техника приготовления и подачи чая, кофе</p> <p>Порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей</p> <p>Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов</p> <p>Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов</p> <p>Культура потребления алкогольных напитков</p> <p>Правила этикета при обслуживании гостей в баре</p> <p>Правила безопасной эксплуатации оборудования бара</p>	
---	--

	<p>Виды и классификации баров, планировочные решения баров Правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации бара Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов Условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре Методы разрешения конфликтных ситуаций Техника продаж и презентации напитков Технологии наставничества и обучения на рабочих местах Виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания Порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях Правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании Порядок оформления счетов и расчета по ним с гостями организации питания Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов Правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты Порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания Порядок получения, выдачи и хранения денежных средств Правила возврата платежей</p>	
	<p>- Специалист должен уметь: Подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей Выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков Давать пояснения гостям по блюдам и напиткам Консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки Заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания Использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания Проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков Досервировать, пересервировать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков Подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков Презентовать гостям блюда и напитки при подаче Проводить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей Порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей Разрешать конфликтные ситуации Подавать карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей Использовать электронное меню, интерактивный бар Консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции</p>	

	<p>Эксплуатировать оборудование бара</p> <p>Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию</p> <p>Заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах</p> <p>Подготавливать барную стойку и барные столики для подачи напитков и барной продукции</p> <p>Осуществлять проверку наличия маркировки алкогольной продукции, а также наличия сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации)</p> <p>Сканировать акцизную марку посредством 2D-сканера и оформлять списание алкогольной продукции</p> <p>Осуществлять процедуру списания алкогольной продукции при бое, порче, краже в специализированных программах учета</p> <p>Готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли</p> <p>Готовить и подавать свежевыжатые соки</p> <p>Готовить, оформлять и подавать чай, кофе</p> <p>Подавать вино, пиво, крепкие спиртные напитки</p> <p>Проводить операции по подготовке напитков к презентации в присутствии гостей</p> <p>Разрешать конфликтные ситуации</p> <p>Проводить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок</p> <p>Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления напитков и закусок</p> <p>Презентовать напитки с элементами шоу</p> <p>Составлять отчеты специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции в баре</p> <p>Ставить задачи и контролировать их выполнение по выполнению вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре</p> <p>Составлять заявки на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок</p> <p>Встречать, принимать гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях</p> <p>Соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия</p> <p>Использовать различные стили обслуживания гостей, соответствующие виду мероприятия</p> <p>Выдерживать температуру подачи блюд и напитков при обслуживании гостей на мероприятиях</p> <p>Сервировать, досервировывать, пересервировывать столы в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приёма к оплате платёжных карт (POS терминалами)</p> <p>Проводить оформление счета для оплаты</p> <p>Применять скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах</p> <p>Предоставлять счет гостям организации питания</p>	
--	---	--

	<p>Принимать оплату в наличной и безналичной формах</p> <p>Оформлять возврат оформленных платежей</p> <p>Формировать кассовые отчеты в специализированных программах</p>	
3	<p>Руководство деятельностью официантов, барменов по обслуживанию гостей организации питания</p>	20
	<p>- Специалист должен знать и понимать:</p> <p>Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Инструменты планирования, организации и контроля деятельности подчиненных</p> <p>Условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре</p> <p>Условия хранения столовой посуды, столовых приборов</p> <p>Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов</p> <p>Правила безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря в организации питания</p> <p>Технологии и стили обслуживания гостей в организациях питания</p> <p>Инструменты планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных</p> <p>Теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы</p> <p>Методы разрешения конфликтных ситуаций</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов</p> <p>Правила эксплуатации мобильных терминалов и специализированных приложений, программ учета и контроля</p> <p>Технологии контроля посредством специализированного программного обеспечения</p> <p>Технологии управления персоналом</p> <p>Технологии управления изменениями в организации</p> <p>Правила по охране труда, санитарии и гигиене, пожарной безопасности в организациях питания</p>	
	<p>- Специалист должен уметь:</p> <p>Формировать отчеты по использованию продуктов, сырья в специализированных программах учета</p> <p>Прогнозировать потребность в заказе продуктов, сырья, инвентаря, необходимых для бесперебойного обслуживания гостей организации питания</p> <p>Составление заявок на продукты, сырье, оборудование и инвентарь для бара и зала организации питания</p> <p>Разрабатывать график работы членов бригады официантов, барменов</p> <p>Проводить вводный и текущий инструктаж членов бригады официантов, барменов</p> <p>Распределять задания между работниками бригады официантов, барменов</p> <p>Определять потребность работниками бригады официантов, барменов в обучении</p> <p>Использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для координации выполнения заданий</p> <p>Проводить обучение членов бригады официантов/барменов на рабочем месте</p> <p>Управлять конфликтными ситуациями с гостями организации питания</p>	

	<p>Проводить входной, текущий и итоговый контроль работы по обслуживанию гостей организации питания</p> <p>Пользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения</p> <p>Использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для контроля выполнения заданий</p> <p>Выявлять отклонения от плана в работе и определение причин их возникновения</p>	
	<p>Организация процессов обслуживания гостей организации питания блюдами и напитками</p>	5
4	<p>- Специалист должен знать и понимать:</p> <p>Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Факторы, влияющие на процессы обслуживания гостей организаций питания</p> <p>Современные технологии обслуживания в организациях питания</p> <p>Методы расчетов расходов на проведение мероприятий по стимулированию продаж</p> <p>Экономика, менеджмент и маркетинг, делопроизводство, подготовка отчетности организаций питания</p> <p>Теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений</p> <p>Специализированное программное обеспечение и технологии, используемые в процессе обслуживания в организации питания</p> <p>Теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений</p> <p>Современные способы обслуживания в организациях питания</p> <p>Экономика, менеджмент и маркетинг, делопроизводство, подготовка отчетности организаций питания</p> <p>Теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений</p> <p>Современные способы обслуживания в организациях питания</p> <p>Экономика, менеджмент и маркетинг, делопроизводство, подготовка отчетности организаций питания</p> <p>Теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений</p> <p>Правила по охране труда, санитарии и гигиене, пожарной безопасности в организациях питания</p>	
	<p>- Специалист должен уметь:</p> <p>Производить расчеты при расчете потребности в работниках зала и бара организации питания и материальных затрат на оплату их труда</p> <p>Разрабатывать планы работ службы обслуживания организации питания по основным направлениям деятельности</p> <p>Проводить опросы гостей о качестве блюд, напитков и качестве обслуживания</p> <p>Выявлять изменение потребительских предпочтений в отношении блюд, напитков, технологий обслуживания</p> <p>Рассчитывать бюджет расходов на совершенствование процесса обслуживания гостей</p> <p>Составлять прогноз по реализации блюд, напитков в организации питания</p>	

	<p>Разрабатывать регламенты работы и критерии эффективности работы на каждом рабочем месте в зале и баре организации питания</p> <p>Определять способы распределения заданий между сотрудниками, передачи полномочий и ответственности</p> <p>Презентовать программы акций и мероприятий по стимулированию продаж блюд и напитков в организации питания</p> <p>Обеспечивать обратную связь с работниками и гостями организации питания</p> <p>Разрешать конфликтные ситуации</p> <p>Проводить входной, текущий и итоговый контроль работы службы обслуживания организации питания</p> <p>Выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля в службе обслуживания организации питания, прогнозировать их последствия, принимать меры по их исправлению и недопущению в будущем</p> <p>Пользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения для формирования отчетов</p> <p>Использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для контроля выполнения заданий</p>	
5	<p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>- Специалист должен знать и понимать:</p> <p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания</p> <p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке</p> <p>Процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Технологии наставничества и обучения на рабочих местах</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Технологии в молекулярной кухне</p>	15

	<p>Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов</p> <p>Виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации</p> <p>Правила эксплуатации кухонных роботов</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p>	
	<p>- Специалист должен уметь:</p> <p>Прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Проводить обучение помощника повара на рабочем месте</p> <p>Оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения</p> <p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия</p> <p>Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам</p> <p>Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур</p> <p>Использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу</p> <p>Производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	

1.3. ТРЕБОВАНИЯ К СХЕМЕ ОЦЕНКИ

Сумма баллов, присуждаемых по каждому аспекту, должна попадать в диапазон баллов, определенных для каждого раздела компетенции, обозначенных в требованиях и указанных в таблице №2.

Таблица №2

Матрица пересчета требований компетенции в критерии оценки

Критерий/Модуль						Итого баллов за раздел ТРЕБОВАНИЙ КОМПЕТЕНЦИИ
Разделы ТРЕБОВАНИЙ КОМПЕТЕНЦИИ		А	Б	В	Г	
	1	7,1	9	7,2	1,7	25
	2	6	5,5	18,2	5,3	35
	3	3,9	8,4	5,9	1,8	20
	4	0,5	0,3	3,8	0,4	5
	5	3,4	3,6	2,4	5,6	15
Итого баллов за критерий/модуль		20,9	26,8	37,5	14,8	100

1.4. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ

Оценка Конкурсного задания будет основываться на критериях, указанных в таблице №3:

Таблица №3

Оценка конкурсного задания

Критерий		Методика проверки навыков в критерии
А	Открытая кухня	Проверка готовности рабочего места, сервировки, корректного подбора ингредиентов для блюд и техники приготовления, корректной работы с напитками, процесса обслуживания посетителей, уборки рабочего места. Оценка внешнего вида и общее впечатление от работы конкурсанта
Б	Бизнес-ланч	Проверка готовности рабочего места, сервировки и процесса обслуживания посетителей, уборки рабочего места. Оценка умений работы с текстилем. Оценка внешнего вида и общее впечатление от работы конкурсанта
В	Работа за стойкой	Проверка готовности рабочего места, процесса обслуживания посетителей, уборки рабочего места. Оценка техники приготовления кофейных напитков, умения работы на кофейном оборудовании. Оценка техники приготовления смешанных напитков по готовым рецептурам и создания авторских. Оценка внешнего вида и общее впечатление от работы конкурсанта
Г	Банкет-коктейль	Проверка готовности рабочего места, сервировки, корректного подбора ингредиентов закусок и техники приготовления, корректной работы с игристым вином, процесса обслуживания посетителей, уборки рабочего места.

1.5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Общая продолжительность Конкурсного задания¹: 18 ч.

Количество конкурсных дней: 3 дня.

Вне зависимости от количества модулей, КЗ должно включать оценку по каждому из разделов требований компетенции.

Оценка знаний участника должна проводиться через практическое выполнение Конкурсного задания. В дополнение могут учитываться требования работодателей для проверки теоретических знаний / оценки квалификации.

1.5.1. Разработка/выбор конкурсного задания

Конкурсное задание состоит из 4 модулей, включает обязательную к выполнению часть (инвариант) – 3 модуля, и вариативную часть – 1 модуль. Общее количество баллов конкурсного задания составляет 100.

Обязательная к выполнению часть (инвариант) выполняется всеми регионами без исключения на всех уровнях чемпионатов.

Количество модулей из вариативной части, выбирается регионом самостоятельно в зависимости от потребностей работодателей региона в соответствующих специалистах. В случае если ни один из модулей вариативной части не подходит под запрос работодателя конкретного региона, то вариативный (е) модуль (и) формируется регионом самостоятельно под запрос работодателя. При этом, время на выполнение модуля (ей) и количество баллов в критериях оценки по аспектам не меняются (Приложение 3. Матрица конкурсного задания).

¹ Указывается суммарное время на выполнение всех модулей КЗ одним конкурсантом.

1.5.2. Структура модулей конкурсного задания

Модуль А. Открытая кухня (инвариант)

Время на выполнение модуля 5 часов (включая экспертную оценку)

Задания:

1. Знакомство с винами – 20 мин.

Конкурсанту предоставляется 8 моносортовых вин (4 белых и 4 красных), можно ознакомиться с информацией на этикетках, цветом, ароматом и вкусом.

2. Подготовка к обслуживанию – 50 мин.

Конкурсанту необходимо произвести весь перечень подготовительных работ, включая сервировку гостевого стола (1 круглый стол на 2 персоны) по предзаказанному меню (Приложение 4), подготовку рабочего места и контроль заказанных продуктов к дальнейшему обслуживанию.

3. Финальная подготовка – 10 мин.

4. Встреча и обслуживание гостей по меню (Приложение 4) – 120 мин

Конкурсанту необходимо произвести полное обслуживание гостей, включая приготовление и оформление блюд, сервис напитков и расчёт столика.

5. Уборка рабочего места – 10 мин.

6. Идентификация вин – 20 мин

Конкурсанту необходимо определить содержимое бокала по ароматическим, цветовым и вкусовым свойствам.

Модуль Б. Бизнес-ланч (инвариант)

Время на выполнение модуля 4 часа (включая экспертную оценку)

Задания:

1. Работа с текстилем – 25 мин

- Конкурсанту необходимо накрыть стол-коробку, с использованием 4 скатерти – 10 мин
- Конкурсанту необходимо составить композицию из 25 разных гостевых форм сложения салфеток – 15 мин

2. Подготовка к обслуживанию – 30 мин

Конкурсанту необходимо произвести весь перечень подготовительных работ, включая предварительную сервировку гостевых столов (2 квадратных стола на 2 персоны), подготовку рабочего места и контроль наличия стоп-листа по меню (Приложение 4).

3. Встреча и обслуживание гостей – 90 мин

Конкурсанту необходимо продемонстрировать технику продаж блюд и напитков, работу со стоп-листом, формирование чека на кухню, произвести обслуживание гостей и расчёт столиков.

4. Пересервировка – 20 мин

Конкурсанту необходимо произвести зачистку гостевых столов, замену скатертей при необходимости и предварительную сервировку.

5. Специальное задание. Авторский Бургер (Приложение 4) – 30 мин

Конкурсанту необходимо подготовить рабочее место, приготовить и оформить 2 авторских бургера из предложенного перечня продуктов.

6. Уборка рабочего места – 10 мин.

7. Идентификация алкогольных напитков – 10 мин

Конкурсанту необходимо определить содержимое бокала по ароматическим и цветовым свойствам (без дегустации). Список из 8 алкогольных напитков оглашается главным экспертом в день Д-1.

Модуль В. Работа за стойкой.

Время на выполнение модуля 6 часов (включая экспертную оценку)

Задания:

1. Знакомство с безалкогольными спиртами – 10 мин.

Конкурсанту предоставляется 8 безалкогольных спиртов Drinksome, можно ознакомиться с информацией на этикетках, цветом, ароматом и вкусом.

2. Подготовка и настройка кофейного оборудования – 20 мин

Конкурсанту необходимо настроить помол (корректная продолжительность экстракции оговаривается в день Д-1) и провести тестирование кофейного оборудования.

3. Контрольный эспрессо – 10 мин

Конкурсанту необходимо приготовить и подать на барную стойку 4х идентичных порций эспрессо для экспертной оценки.

4. Приготовление капучино с элементами латте арта (питчинг) – 20 мин

Конкурсант в день Д-1 предоставляет главному эксперту карточку с изображением латте арта, во время выполнения задания необходимо оформить 4 порции капучино с одинаковыми рисунками, соответствующими предоставленному изображению.

5. Подготовка к встрече гостей – 15 мин

Конкурсанту необходимо подготовить рабочую и гостевую зоны для встречи и обслуживания гостей.

6. Встреча и обслуживание гостей по кофейной карте – 30 мин

Конкурсанту необходимо продать 4 гостям 4 разных кофейных напитка (эспрессо, американо, капучино, латте, флет вайт, раф), приготовить и обслужить за столиком.

7. Встреча и обслуживание гостей по барной карте (Приложение 4) – 30 мин

Конкурсанту необходимо продать 3 гостям 3 разных напитка по барной карте, приготовить и обслужить за стойкой.

8. Встреча и обслуживание гостей по меню на вынос (Приложение 4) – 30 мин

Конкурсанту необходимо продать 3 гостям 3 разных напитка из меню на вынос, приготовить и укомплектовать с собой.

9. Авторский коктейль (Приложение 4) – 30 мин

Конкурсанту необходимо приготовить 2 порции авторского напитка на тему «Профессия будущего», для оформления подачи допустимы декоративные элементы, привезенные с собой.

10. Идентификация безалкогольных спиртов Drinksome – 15 мин

Конкурсанту необходимо определить содержимое бокала по ароматическим, цветовым и вкусовым свойствам. Список из 8 напитков оглашается главным экспертом в день Д-1.

Модуль Г. Банкет-коктейль (вариатив)

Время на выполнение модуля 3 часа (включая экспертную оценку)

Задания:

1. Специальное задание «Легкие закуски» (Приложение 5) – 30 мин.

Конкурсанту необходимо подготовить рабочее место к приготовлению легких закусок. Приготовить и оформить для подачи легкие закуски из предложенного перечня продуктов.

2. Уборка рабочего места – 10 мин.
3. Подготовка к встрече и обслуживанию банкета-коктейля – 15 мин.

Конкурсанту необходимо подготовить подсобный стол и все необходимые материалы к предстоящему обслуживанию

4. Встреча и обслуживание гостей – 30 мин.

Конкурсанту необходимо провести обслуживание банкета-коктейля для 4 гостей, с открытием и сервисом игристого вина и легких закусок (приготовленных конкурсантами).

5. Уборка рабочего места – 15 мин.
6. Специальное задание «Паста с морепродуктами» – 30 мин

Конкурсанту необходимо приготовить, оформить и подать экспертам 2 порции пасты используя предложенные продукты (Приложение 4).

7. Уборка рабочего места – 10 мин.

2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ²

Модули можно выполнять в любой последовательности, допускается разное количество рабочих мест для разных модулей и работа «по карусели». Допустим перенос выполнения отдельных заданий (специальные задания и идентификация) из одного модуля в другой. Допустима замена отдельных продуктов в рецептурах напитков, специальных заданиях и замена блюд в меню бизнес-ланча в связи с сезонностью продуктов, особенностями региона и запросом индустриального партнера (все изменения должны быть внесены в актуальную конкурсную документацию до согласования с менеджером компетенции).

Требования к униформе

Конкурсанты

Работа за стойкой:

Мужчины: однотонное поло светлых тонов (белый/бежевый/серый); барный фартук с нагрудником (без логотипов, не яркий); классические брюки/ однотонные классические джинсы (на усмотрение конкурсанта) темных тонов с ремнем; удобная закрытая обувь в свободном стиле, соответствующая внешнему виду конкурсанта.

Девушки: однотонное поло светлых тонов (белый/бежевый/серый); классическая юбка/ классические брюки/ однотонные классические джинсы (на усмотрение конкурсанта) темных тонов; колготки или чулки телесного цвета; барный фартук с нагрудником (без логотипов, не яркий); удобная закрытая обувь в свободном стиле, соответствующая внешнему виду конкурсанта.

Работа в зале

Банкетное обслуживание:

Мужчины: классический костюм (брюки, жилет или пиджак) темных тонов; белая классическая рубашка с длинным рукавом, закрывающим запястье; темный галстук; ремень; высокие темные носки; закрытая классическая обувь темных тонов, соответствующая внешнему виду конкурсанта; при приготовлении блюд допустим фартук.

Девушки: классический костюм (брюки/юбка, жилет или пиджак) темных тонов; белая классическая рубашка (или рубашка-боди) с длинным рукавом,

² Указываются особенности компетенции, которые относятся ко всем возрастным категориям и чемпионатным линейкам без исключения.

закрывающим запястье; темный галстук; колготки или чулки телесного цвета; закрытая классическая обувь темных тонов, соответствующая внешнему виду конкурсанта (допустим устойчивый каблук не более 3-5 см); при приготовлении блюд допустим фартук.

Открытая кухня:

Мужчины: классический костюм (брюки, жилет или пиджак) темных тонов; белая классическая рубашка с длинным рукавом, закрывающим запястье; темный галстук; ремень; высокие темные носки; закрытая классическая обувь темных тонов, соответствующая внешнему виду конкурсанта; при приготовлении блюд допустим фартук.

Девушки: классический костюм (брюки/юбка, жилет или пиджак) темных тонов; белая классическая рубашка (или рубашка-боди) с длинным рукавом, закрывающим запястье; темный галстук; колготки или чулки телесного цвета; закрытая классическая обувь темных тонов, соответствующая внешнему виду конкурсанта (допустим устойчивый каблук не более 3-5 см); при приготовлении блюд допустим фартук.

Бизнес-ланч:

Мужчины: классические брюки/ однотонные классические джинсы (на усмотрение конкурсанта) темных тонов с ремнем; черная классическая рубашка с длинным рукавом, закрывающим запястье; высокие темные носки; допустимы галстук или бабочка; удобная закрытая обувь в свободном стиле, соответствующая внешнему виду конкурсанта; допустимо использование фартука (без нагрудника).

Девушки: классическая юбка/ классические брюки/ однотонные классические джинсы (на усмотрение конкурсанта) темных тонов; черная классическая рубашка (или рубашка-боди) с длинным рукавом, закрывающим запястье; допустимы галстук или бабочка; колготки или чулки телесного цвета; удобная закрытая обувь в свободном стиле, соответствующая внешнему виду конкурсанта; допустимо использование фартука (без нагрудника).

Общие требования

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; ногти ухожены, коротко пострижены, допускается прозрачное покрытие.

Девушки: опрятный внешний вид; волосы аккуратно убраны, не касаются воротниковой линии, допускается укладка волос с помощью фиксирующих средств, шпилек/невидимок без декоративных элементов; 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.

Эксперты

Официально - деловой стиль одежды, удобная закрытая обувь в свободном стиле, соответствующая внешнему виду, в случае несоблюдения эксперт не допускается для работы на площадке.

2.1. Личный инструмент конкурсанта

Список материалов, оборудования и инструментов, которые конкурсант может привезти на площадку (подробнее см. ИЛ вкладка «личный инструмент конкурсанта»).

- Ручка;
- Блокнот;
- Коробок спичек и/или зажигалка;
- Скребок
- Перчатки для сервировки (текстильные);
- Нарзанник (нож сомелье);

Барный инвентарь:

- Мадлер;
- Сквизер;
- Щипцы (для льда);
- Пинцет (для украшения);
- Мерная емкость для жидкостей;
- Шейкеры и/или смесительные стаканы для коктейлей;
- Стрейнер и/или дабл стрейнер и/или джулеп;
- Барные ложки;
- Гейзеры;
- Кример (с баллонами);

Кофейный инвентарь:

- Комплект питчеров, количество и объем на усмотрение конкурсанта;
- Темпер;
- Выравниватель;

- Коврик (подставка) для темпировки;
- Распределитель (разрыхлитель) для кофе;
- Весы для кофе;
- Набор ножей;
- Терка (для шоколада/орехов/сыра);
- Термометр кулинарный с щупом.

2.2. Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке

- Керамические ножи
- Ножи для карвинга

3. ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. Инструкция по заполнению матрицы конкурсного задания

Приложение 2. Матрица конкурсного задания

Приложение 3. Инструкция по охране труда

Приложение 4. Пояснения к конкурсному заданию