

	Мероприятие		Региональный этап чемпионата по профессиональному мастерству 2025					
	Наименование компетенции		Ресторанный сервис					
Код	Подкритерий	Тип аспекта	Аспект	Судейский балл	Методика проверки аспекта	Требование или номинальный размер	Проф. задача	Макс. балл
A	Открытая кухня							20,90
1	Сервировка гостевого стола	И	Корректная сервировка стола - по меню				1	0,50
		И	Симметрия всех приборов и стекла				1	0,30
		И	Посуда корректно расположена				1	0,30
		И	Приборы корректно подобраны				1	0,30
		И	Стекло корректно подобрано и расположено				1	0,30
		И	Корректный подбор оборудования на подсобном столе				1	0,20
2	Подготовительные работы	С	Гостевой стол - Общая презентация	0	Не соответствует требованиям, нельзя обслуживать			
				1	Соответствует требованиям, небольшое количество ошибок			
				2	Соответствует требованиям, отсутствуют ошибки			
				3	Идеальный уровень подготовки к встрече гостей			
		С	Техника/последовательность работ	0	Не знает техник полировки и транспортировки (посуды, бокалов, приборов), работы с текстилем			
				1	Минимальные знания техник полировки и транспортировки (посуды, бокалов, приборов), работы с текстилем			
				2	Средний уровень техник полировки и транспортировки (посуды, бокалов, приборов), работы с текстилем			
				3	Высокий уровень техник полировки и транспортировки (посуды, бокалов, приборов), работы с текстилем		1	0,70
		С	Организация рабочего пространства	0	Плохая организация на подсобном столе, столы не убраны			
				1	Средний уровень организации рабочего пространства			
				2	Хороший уровень организации рабочего пространства			
				3	Высокий уровень организации рабочего пространства		1	1,00
3	Процесс обслуживания техника/последовательность	И	Последовательность блюдам по курсам в соответствии с меню				2	0,40
		И	Последовательность подачи напитков				2	0,40
		И	Одновременность подачи блюд гостям				4	0,30
		И	Соблюдение корректной температуры напитков при подаче		Использован кулер		2	0,40
		И	Своевременный долив напитков /корректная порция				2	0,40
		И	Корректно оформлен и подан счет				3	0,30
4	Процесс обслуживания общее впечатление	С	Приветствие/рассадка гостей/презентация меню	0	Нет приветствия и помощи в рассадке, нет презентации меню			
				1	Некоторое взаимодействие при встрече и рассадке, неуверенная и некорректная презентация меню			
				2	Хорошее взаимодействие с гостями, гости рассажены, меню подробно представлено			
				3	Теплая и радужная встреча, отодвинуты стулья при рассадке гостей, меню подробно представлено, раскрыты основные продукты в блюдах			
		С	Презентация напитков	0	Нет презентации напитков перед подачей			
				1	Минимальные знания презентации напитков			
				2	Напитки презентованы с учетом стандартов			
				3	Напитки презентованы с учетом стандартов, раскрытие подбора напитков к блюдам		2	1,60
		С	Общее впечатление от процесса обслуживания				2	2,00

5	Техника приготовления блюд	С	Брускетта с телятиной - Техника работы/конечный продукт	0	Конкурсант не показывает знания техник обслуживания, плохой уровень сервиса и процедур уборки, плохая организация рабочего места и места гостя														
				1	Средний уровень сервиса, техники обслуживания и организации рабочего места														
				2	Хороший уровень сервиса, процедуры уборки и организации рабочего места														
				3	Отличный уровень сервиса и процедур уборки в течение всего обслуживания, высокий уровень взаимодействия с гостями, хорошие организационные навыки	5	0,80												
				0	Отсутствие знания техники работы														
				1	Минимальные навыки работы, соответствует индустрии														
				2	Хорошие навыки работы, минимальные ошибки, соответствует требованиям индустрии														
				3	Высокий уровень техники, отсутствие ошибок, идеальный результат	5	0,80												
				0	Отсутствие знания техники работы														
				1	Минимальные навыки работы, соответствует индустрии														
				2	Хорошие навыки работы, минимальные ошибки, соответствует требованиям индустрии														
				3	Высокий уровень техники, отсутствие ошибок, идеальный результат	5	1,00												
				6	Уборка рабочего места	С	Апельсин с мороженым - Техника работы/конечный продукт	0	Отсутствие знания техники работы										
1	Минимальные навыки работы, соответствует индустрии																		
2	Хорошие навыки работы, минимальные ошибки, соответствует требованиям индустрии																		
3	Высокий уровень техники, отсутствие ошибок, идеальный результат	5	0,80																
0	Отсутствие знания техники работы																		
1	Минимальные навыки работы, соответствует индустрии																		
2	Хорошие навыки работы, минимальные ошибки, соответствует требованиям индустрии																		
3	Высокий уровень техники, отсутствие ошибок, идеальный результат																		
9	Идентификация Вин	И	Бокал 1 и 2							2	0,20								
										2	0,20								
										2	0,20								
10	Общее впечатление от конкурсанта	И	Бокал 3 и 4							2	0,20								
										2	0,20								
						2	0,20												
6	Идентификация Вин	И	Бокал 5 и 6			2	0,20												
						2	0,20												
						2	0,20												
				6	Идентификация Вин	И	Бокал 7 и 8			2	0,20								
										2	0,20								
										2	0,20								
								10	Общее впечатление от конкурсанта	С	Внешний вид конкурсанта			3	1,80				
												0	Форма не соответствует модулю						
												1	Форма соответствует модулю, не выглажена, не						
												2	Форма соответствует модулю, выглажена, хоро						
												3	Идеальный внешний вид, соответствует индуст						
												С	Общее впечатление от работы конкурсанта				ОЦЕНИВАЕТСЯ В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО ДНЯ	3	1,80
																0	Иллюстрирует неуверенность при выполнении		
1	Держится на среднем уровне, среднее умение																		
2	Выглядит профессионально, но недостаточно и																		
3	Выглядит крайне профессионально, отлично д																		
С	Социальные навыки					1	1,00												
				0	Конкурсант не проявляет социальных навыков или умение взаимодействовать с гостями														
				1	Конкурсант проявляет некоторое взаимодействие с гостями, достаточный уровень доверия														
				2	Конкурсант проявляет хорошие социальные навыки, высокий уровень взаимодействия с гостями и производит хорошее впечатление														
				3	Конкурсант производит прекрасное впечатление, держится естественно, обращая внимание на мелочи														

Б	Бизнес ланч							26,80	
1	Работа с текстилем - Tablebox	И	1-3 см от пола со всех сторон					2	0,30
		И	Четкие все 4 угла					2	0,30
		И	Сформированы (закрыты) все 4 стороны					2	0,10
2	Работа с текстилем - Складывание салфеток	И	Сложены 25 способов					1	0,30
		И	Все 25 способов разные					1	0,30
		И	Не используются вспомогательные способы					1	0,10
		И	Финальная композиция на столе					1	0,30
3	Сервировка гостевых столов	И	Корректная сервировка столов - предварительная					1	0,20
		И	Приборы корректно подобраны и расположены					1	0,20
		И	Стекло корректно подобрано и расположено					1	0,20
4	Подготовительные работы	С	Работа с текстилем - техника, общее впечатление	0	Низкий уровень работы с текстилем (Tablebox, салфетки)				
				1	Средний уровень работы с текстилем (Tablebox, салфетки)				
				2	Хороший уровень работы с текстилем (Tablebox, салфетки)				
				3	Высокий уровень работы с текстилем (Tablebox, салфетки)				
		С	Гостевые столы - Общая презентация	0	Не соответствует требованиям, нельзя обслужить				
				1	Соответствует требованиям, небольшое количество ошибок				
				2	Соответствует требованиям, отсутствуют ошибки				
				3	Идеальный уровень подготовки к встрече гостей			1	1,00
		С	Техника/последовательность подготовительных работ	0	Не знает техник полировки и транспортировки (посуды, бокалов, приборов), работы с текстилем				
				1	Минимальные знания техник полировки и транспортировки (посуды, бокалов, приборов), работы с текстилем				
				2	Средний уровень техник полировки и транспортировки (посуды, бокалов, приборов), работы с текстилем				
				3	Высокий уровень техник полировки и транспортировки (посуды, бокалов, приборов), работы с текстилем				
		С	Организация рабочего пространства	0	Плохая организация на подсобном столе, столы				
				1	Средний уровень организации рабочего пространства				
				2	Хороший уровень организации рабочего пространства				
				3	Высокий уровень организации рабочего пространства			1	1,20
5	Процесс обслуживания техника/последовательность	И	1 стол - Меню подано гостям и убрано после принятия заказа					1	0,40
		И	1 стол - Поданы вода и хлеб					2	0,40
		И	1 стол - Блюда соответствуют заказу гостей					2	0,40
		И	1 стол - Корректно оформлен и подан счет					2	0,40
		И	2 стол - Меню подано гостям и убрано после принятия заказа					1	0,40
		И	2 стол - Поданы вода и хлеб					2	0,40
		И	2 стол - Блюда соответствуют заказу гостей					2	0,40
		И	2 стол - Корректно оформлен и подан счет					2	0,40
6	Процесс обслуживания общее впечатление	С	Прием заказа/ работа со стоп листом	0	Не соответствует требованиям, нет рекомендации блюд и напитков				
				1	Соответствует требованиям, ошибки в работе со стоп листом (количества продаваемых блюд)				
				2	Соответствует требованиям, знание стоп листа (количества продаваемых блюд)			3	1,00

12	Идентификация алкогольных напитков			3	Конкурсант производит прекрасное впечатление, держится естественно, обращая внимание на мелочи				
		И	Напиток 1 и 2					2	0,20
		И	Напиток 3 и 4					2	0,20
		И	Напиток 5 и 6					2	0,20
		И	Напиток 7 и 8					2	0,20
В	Работа за стойкой								37,50
1	Идентификация б/а спиртов								
		И	Напиток 1 и 2					2	0,10
		И	Напиток 3 и 4					2	0,10
		И	Напиток 5 и 6					2	0,10
		И	Напиток 7 и 8					2	0,10
2	Настройка кофейного оборудования								
		И	Использовано не более 150 г кофе					4	0,20
		И	Использовались весы					4	0,20
		И	Гигиена, чистота рабочего места					3	0,10
3	Эспрессо								
		И	Техника - пролив группы					2	0,20
		И	Техника - приемлемый расход кофе					2	0,20
		И	Техника - чистка и промывка холдера перед исп					2	0,20
		И	Техника - немедленное включение пролива					2	0,20
		И	Техника - время экстракции					2	0,20
		И	Корректная порция во всех 4х чашках					3	0,20
		И	Наличие крема во всех 4х чашках					3	0,20
		И	Гигиена посуды					3	0,20
4	Капучино								
		И	Техника - приемлемый расход молока		остаток не более 50 мл			2	0,20
		И	Техника - протир капучинатора ДО и ПОСЛЕ исп					2	0,20
		И	Рисунок соответствует заявленному изображению					3	0,20
		И	Одинаковый рисунок в 4х чашках					3	0,20
		И	Гигиена посуды					3	0,20
5	Кофе экспертный								
		С	Техника работы с кофейным оборудованием					4	1,60
				0	Не соответствует требованиям				
				1	Соответствует требованиям, небольшое количе				
				2	Соответствует требованиям, отсутствуют ошиб				
				3	Идеальный уровень работы с оборудованием р				
		С	Латте арт					2	1,60
				0	Нет рисунка/рисунок не соответствует заявлен				
				1	Рисунок соответствует заявленному, есть недоч				
				2	Рисунок соответствует заявленному, минималь				
				3	Идеальный конечный продукт, соответствует т				
6	Кофе гостевой - техника								
		И	Подготовлен гостевой стол					1	0,20
		И	Гигиена, чистота рабочего места					3	0,20
7	Кофе гостевой								
		С	Напиток 1					2	1,60
				0	Не подлежит подаче гостю, не соответствует технологи				
				1	Продукт может быть подан, но есть ошибки в технологи				

8	Бар - техника	С	Напиток 2	2	Продукт соответствует всем требованиям, но есть небольшие ошибки	2	1,60
				3	Идеальный конечный продукт		
				0	Не подлежит подаче гостю, не соответствует технологии/рецептуре		
		С	Напиток 3	1	Продукт может быть подан, но есть ошибки в технологии приготовления	2	1,60
				2	Продукт соответствует всем требованиям, но есть небольшие ошибки		
				3	Идеальный конечный продукт		
		С	Напиток 4	0	Не подлежит подаче гостю, не соответствует технологии/рецептуре	2	1,60
				1	Продукт может быть подан, но есть ошибки в технологии приготовления		
				2	Продукт соответствует всем требованиям, но есть небольшие ошибки		
		С	Прием заказа/ работа с гостями	3	Идеальный конечный продукт	1	0,80
				0	Не соответствует требованиям, нет рекомендации напитков, нет взаимодействия с гостями		
				1	Соответствует требованиям, предложены напитки, минимальное общение		
И	Коктейль 1 - метод, ингредиенты и украшения соответствуют з	2	Соответствует рецептуре	2	0,20		
		И	Коктейль 2 - метод, ингредиенты и украшения соответствуют з			2	0,20
		И	Коктейль 3 - метод, ингредиенты и украшения соответствуют з			2	0,20
9	Бар	С	Бокал 1 - конечный продукт	0	Не подлежит подаче гостю, не соответствует технологии/рецептуре	2	1,60
				1	Продукт может быть подан, но есть ошибки в технологии приготовления/рецептуре		
				2	Продукт соответствует всем требованиям, но есть небольшие ошибки		
		С	Бокал 2 - конечный продукт	3	Идеальный конечный продукт	2	1,60
				0	Не подлежит подаче гостю, не соответствует технологии/рецептуре		
				1	Продукт может быть подан, но есть ошибки в технологии приготовления/рецептуре		
		С	Бокал 3 - конечный продукт	2	Продукт соответствует всем требованиям, но есть небольшие ошибки	2	1,60
				3	Идеальный конечный продукт		
				0	Не подлежит подаче гостю, не соответствует технологии/рецептуре		
		С	Прием заказа/ работа с гостями	1	Продукт может быть подан, но есть ошибки в технологии приготовления/рецептуре	1	1,00
				2	Продукт соответствует всем требованиям, но есть небольшие ошибки		
				3	Идеальный конечный продукт		
И	Напиток 1 - правильно подобранные ингредиенты, включая ук	0	Не соответствует требованиям, нет рекомендации напитков, нет взаимодействия с гостями	5	0,20		
		1	Соответствует требованиям, предложены напитки, минимальное общение				
		2	Соответствует требованиям, даны рекомендации по выбору, умение построить диалог				
И	Напиток 1 - правильно подобранные ингредиенты, включая ук	3	Идеальное взаимодействие с гостями, знание кофейной карты	5	0,20		
		И	Напиток 1 - правильно подобранные ингредиенты, включая ук			5	0,20
		И	Напиток 1 - правильно подобранные ингредиенты, включая ук			5	0,20
10	Напитки на вынос - техника						

11	Напитки на вынос	И	Напиток 2 - правильно подобранные ингредиенты, включая уксус	Соответствует рецептуре	5	0,20	
		И	Напиток 3 - правильно подобранные ингредиенты, включая уксус	Соответствует рецептуре	5	0,20	
		И	Корректная комплектация на вынос	Стаканчик, крышка, трубочка, подстаканник (по желанию гостя)	3	0,20	
		С	Бокал 1 - конечный продукт	0	Не подлежит подаче гостю, не соответствует технологии/рецептуре	2	1,00
				1	Продукт может быть подан, но есть ошибки в технологии приготовления/рецептуре		
				2	Продукт соответствует всем требованиям, но есть небольшие ошибки		
				3	Идеальный конечный продукт		
		С	Бокал 2 - конечный продукт	0	Не подлежит подаче гостю, не соответствует технологии/рецептуре	2	1,00
				1	Продукт может быть подан, но есть ошибки в технологии приготовления/рецептуре		
				2	Продукт соответствует всем требованиям, но есть небольшие ошибки		
3	Идеальный конечный продукт						
С	Бокал 3 - конечный продукт	0	Не подлежит подаче гостю, не соответствует технологии/рецептуре	2	1,00		
		1	Продукт может быть подан, но есть ошибки в технологии приготовления/рецептуре				
		2	Продукт соответствует всем требованиям, но есть небольшие ошибки				
		3	Идеальный конечный продукт				
С	Прием заказа/ работа с гостями	0	Не соответствует требованиям, нет рекомендации напитков, нет взаимодействия с гостями	1	0,80		
		1	Соответствует требованиям, предложены напитки, минимальное общение				
		2	Соответствует требованиям, даны рекомендации по выбору, умение построить диалог				
		3	Идеальное взаимодействие с гостями, знание кофейной карты				
12	Техника работы в модуле	С	Техника работы с барным оборудованием и инвентарем	0	Не соответствует требованиям	1	1,80
				1	Соответствует требованиям, небольшое количество ошибок		
				2	Соответствует требованиям, отсутствуют ошибки		
				3	Идеальный уровень работы с оборудованием и инвентарем		
С	Работа с личным инвентарем (тулбокс)	0	Недостаточно инвентаря (более 3х единиц)	1	1,60		
		1	Небольшие ошибки (не хватило не более 2х единиц)				
		2	Минимальные ошибки (не хватило не более 1х единицы)				
		3	Инвентарь в полном объеме для всех заданий				
13	Авторский коктейль	И	Сочетаемость ингредиентов	3	0,20		
		И	Идентичность напитков	3	0,20		
		И	Наличие декоративных элементов в оформлении подачи	3	0,20		
14	Авторский коктейль - общее впечатление	С	Вкус	0	Не соответствует индустрии, отсутствует баланс вкуса, нельзя подать гостю	5	1,80
				1	Соответствует индустрии, приемлемый вкус, можно подать гостю		
				2	Соответствует индустрии, вкус сбалансирован		
				3	Идеальный вкус, отличный баланс		
		С	Финальная презентация/оформление/подача	0	Напиток не может быть подано гостям	4	1,80
				1	Приемлемый конечный продукт		
2	Хорошая финальная презентация, минимальные ошибки						

15	Общее впечатление от конкурсанта	С	Внешний вид конкурсанта	3	Оригинальная подача, раскрывает заданную тему, отсутствуют ошибки	3	1,80
				0	Форма не соответствует модулю		
				1	Форма соответствует модулю, не выглажена, н		
				2	Форма соответствует модулю, выглажена, хоро		
		С	Общее впечатление от работы конкурсанта	3	Идеальный внешний вид, соответствует индуст	3	1,80
				0	ОЦЕНИВАЕТСЯ В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО ДНЯ Иллюстрирует неуверенность при выполнении		
				1	Держится на среднем уровне, среднее умение		
				2	Выглядит профессионально, но недостаточно и		
		С	Социальные навыки	3	Выглядит крайне профессионально, отлично д	1	1,00
				0	Конкурсант не проявляет социальных навыков или умение взаимодействовать с гостями		
				1	Конкурсант проявляет некоторое взаимодействие с гостями, достаточный уровень доверия		
				2	Конкурсант проявляет хорошие социальные навыки, высокий уровень взаимодействия с гостями и производит хорошее впечатление		
3	Конкурсант производит прекрасное впечатление, держится натурально, обращая внимание на мелочи						
Г	Банкет-коктейль					14,80	
1	Легкие закуски	И	Четыре вида закусок по 4 порции			5	0,30
				И	Использовано min 3 ингредиента в каждом виде	5	0,30
				И	Размер допустимый (для употребления без использования доп. посуды)	5	0,30
				И	2 идентичных подноса	5	0,30
		С	Техника работы	0	Отсутствие знания техники работы	2	1,80
				1	Приемлемая техника приготовления блюда		
				2	Хорошая техника приготовления и последовательность, минимальные ошибки		
				3	Отличная техника приготовления и последовательность, отсутствуют ошибки		
		С	Вкус/финальная презентация	0	Не соответствует индустрии, нельзя подать гостю	5	2,00
				1	Соответствует индустрии, приемлемый вкус, можно подать гостю		
				2	Соответствует индустрии, баланс вкуса и внешнего вида		
				3	Идеальный вкус, креативный внешний вид		
2	Подготовка к банкет-фуршету	И	Правильные бокалы, натерты и отполированы			1	0,20
				И	Закуски подготовлены	2	0,30
				И	Бутылка шампанского находится в кулере со льдом	2	0,20
3	Обслуживание банкет-коктейля	И	Корректная процедура открытия игристого вина			2	0,20
				И	Отсутствие проливов	2	0,20
				И	Одинаковый уровень во всех 4 бокалах	2	0,20
				И	Произведен долив шампанского гостям	2	0,20
		И	Произведен сервис закусок			2	0,20
				С	Общее мнение от проведения банкет-коктейля	1	1,00
		С	Сервис закусок	0	Отсутствие понимания задания, нет презентации вина, небезопасная процедура открытия бутылки	2	1,00
				1	Соответствует требованиям, присутствует ошибки в презентации и открытии вина		
				2	Соответствует требованиям, минимальное кол-во ошибок в презентации и открытии вина		
				3	Подробная презентация вина, бутылка открыта безопасно/без хлопка, вино разлито грамотно		

				0	Конкурсант не проявляет навыков взаимодействия с гостями, нет объяснений при подаче		
				1	Небольшое взаимодействие с гостями, неплохой уровень сервиса		
				2	Хорошее знание состава блюда, хороший уровень сервиса и взаимодействия с гостями		
				3	Отличное взаимодействие с гостями, чистое и понятное объяснение состава блюда, высокий уровень сервиса	2	1,00
		С	Социальные навыки	0	Конкурсант не проявляет социальных навыков или умение взаимодействовать с гостями		
				1	Конкурсант проявляет некоторое взаимодействие с гостями, достаточный уровень доверия		
				2	Конкурсант проявляет хорошие социальные навыки, высокий уровень взаимодействия с гостями и производит хорошее впечатление		
				3	Конкурсант производит прекрасное впечатление, держится естественно, обращая внимание на мелочи		
4	Уборка рабочего места	И	Пустой подсобный стол, убраны обе скатерти			1	0,30
		И	Стеллаж - ничего кроме подноса			1	0,20
5	Паста с морепродуктами	И	Соблюдение ТБ			4	0,40
		И	Гигиена посуды			3	0,30
		И	Гигиена рабочего места			3	0,30
6	Паста с морепродуктами - общее впечатление	С	Техника приготовления			3	1,20
				0	Отсутствие знания техники работы		
				1	Приемлемая техника приготовления блюда		
				2	Хорошая техника приготовления и последовательность, минимальные ошибки		
				3	Отличная техника приготовления и последовательность, отсутствуют ошибки	5	1,20
		С	Вкус	0	Не соответствует индустрии, отсутствует баланс вкуса, нельзя подать гостю		
				1	Соответствует индустрии, приемлемый вкус, можно подать гостю		
				2	Соответствует индустрии, вкус сбалансирован		
				3	Идеальный вкус, отличный баланс	5	1,20
		С	Финальная презентация/оформление/подача	0	Блюдо не может быть подано гостям		
				1	Приемлемый конечный продукт		
				2	Хорошая финальная презентация, минимальные ошибки		
				3	Оригинальная подача, отсутствуют ошибки		
					Итого		100,00