

**Региональный чемпионат Омской области
«АБИЛИМПИКС»**

**Техническое задание
по компетенции «Ресторанный сервис»**



**Главный эксперт по компетенции:
Погудина Галина Сергеевна**

1. ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

Ключевой ролью при создании любого ресторана является роль менеджера. Находясь в зоне обслуживания гостей, посетитель получает первое впечатление о ресторане, а также свой первый опыт пребывания в нем. В зале ресторана устанавливается первоначальный контакт с обслуживающим персоналом. Профессионализм, этикет и быстрота обслуживания могут сильно повлиять, на то, какое отношение сложится у гостя к ресторану во время его пребывания, положительное или отрицательное. В свою очередь, это влияет на репутацию заведения и продолжение его работы.

Менеджер, официант, бармен работают в непосредственной близости с гостями. Работникам ресторана необходимо постоянно применять широкий диапазон практических навыков. В этот диапазон входит знание подготовки зала к обслуживанию, сервировка стола, современные стандарты подачи блюд и напитков, приготовление классических и безалкогольных коктейлей, а также наличие отличных коммуникативных и социальных навыков, умение общаться с гостями.

2. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

2.1. Цель - индивидуальный конкурс

2.2. Формат и структура Конкурсного задания

Категория «Студенты/специалисты»

Конкурсное задание состоит из модулей. В каждом из модулей существует определенное количество заданий. Для каждого модуля участники получают задания, кроме того, для выполнения каждого модуля предлагаются четкие временные рамки.

Модуль №1 . Ресторан.

Задание 1.

Участнику необходимо накрыть box table. Необходимо использовать две скатерти, четкое выполнение задания и аккуратность в движениях, Скатерть не должна касаться пола.

Задание 2.

Складывание салфеток 15 видов

Участник должен сложить полотняные салфетки размера 45x45, включая не менее шести техник сложения сложных форм.

Задание 3.

Подготовка и накрытие обеденного стола на 4 персоны.

Участник должен подготовить предметы сервировки на 4 персоны, и произвести сервировку, в соответствии с требованиями последовательности сервировки стола и заранее известным меню.

Участник должен знать и понимать: алгоритм подготовки торгового зала к обслуживанию.

Задание 4.

Обслуживание гостей на 2 персоны по заранее предложенному меню:

Встреча гостей

Подача меню, предложение блюд и напитков

Подача хлеба

Предложение безалкогольных напитков в течение всей трапезы (вода, сок)

Закуска

Основное блюдо

Десерт

Подача горячих напитков (чай, кофе)

Участник должен выполнить обслуживание гостей ресторана в соответствии с нормами этикета, очередности подачи блюд и напитков, продемонстрировать технику сбора использованной посуды и транспортировки.

Метод подачи блюд – silver service.

Модуль №2 Бар

Задание 1.

Приготовление 2-х порций классических коктейлей, в соответствии с жеребьевкой.

(Cosmopolitan, Bloody Mary, B-52, Mojito, Margarita, Dry Martini, Manhattan, Long Island ice tea, Black Russian, Old Fashioned)\

Участник должен уметь организовать рабочее пространство для приготовления и подачи коктейлей. Осуществить подбор необходимой барной посуды, инвентаря и оборудования по рецептуре, указанной на сайте ABI.com.

Участник должен быть готов презентовать коктейли по окончании приготовления.

Задание 2.

Приготовление кофе.

Подготовка рабочего места.

2xEspresso, 2xCappuccino, 2xCoffee Latter, 2xAmericano

Участник должен уметь организовать рабочее место для приготовления кофейных напитков, уметь работать на стационарной кофе машине (автоматическая или полуавтоматическая) и знать правила эксплуатации и соблюдение техники безопасности кофемашины и кофемолки*.

*участник допускается для работы в данном модуле, только при наличии свидетельства о прохождении техники безопасности и правилах приготовления горячих напитков, от учебного заведения.

2.3. Необходимое время

| № п\п | Наименование модуля/задания | Время выполнения задания на одного участника |
|-------|-----------------------------|---|
| 1 | Модуль 1. Задание 1. | 20 минут |
| 2 | Модуль 1. Задание 2. | 20 минут |
| 3 | Модуль 1. Задание 3. | 60 минут |
| 4. | Модуль 1. Задание 4. | 90 минут |
| 5. | Модуль 2. Задание 1. | 35 минут (10 минут подготовка рабочего места, 25 выполнение) |
| 6. | Модуль 2. Задание 2. | 35 минут (10 минут подготовка рабочего места, 25 выполнение) |

1.4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

В основе схемы начисления баллов лежат критерии оценки, которые выводятся вместе с конкурсным заданием. В некоторых соревнованиях компетенций критерии оценки могут соответствовать заголовкам разделов в стандартах спецификации, а могут быть отличными от них. Независимо от того, соблюдается ли соответствие заголовков, схема начисления баллов должна отражать удельный вес критериев в соответствии со стандартами.

Критерии оценки создаются теми, кто создает схему начисления баллов, и кто тем самым способен определить критерии, которые они считают наиболее подходящими для оценки выполнения конкурсного задания.

Каждый критерий оценивания делится на один или более субкритериев.

3. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

3.1. Общие требования безопасности

Настоящая инструкция распространяется на персонал, эксплуатирующий средства вычислительной техники и профессионального оборудования. Инструкция содержит общие указания по безопасному применению электрооборудования в учреждении. Требования настоящей инструкции являются обязательными, отступления от нее не допускаются. К самостоятельной эксплуатации электроаппаратуры допускается только обученные и прошедшие технику безопасности участники, пригодные по состоянию здоровья и квалификации к выполнению указанных работ.

3.2. Требования безопасности перед началом работы

Перед началом работы следует убедиться в исправности электропроводки, выключателей, штепсельных розеток, при помощи которых оборудование включается в сеть. Следует обратить внимание на чистоту пола, наличие проходов.

3.3. Требования безопасности во время работы

Для снижения или предотвращения влияния опасных и вредных факторов необходимо соблюдать Санитарные правила и нормы, гигиенические требования при подготовке зала к обслуживанию и подаче блюд и напитков.

Во избежание повреждения изоляции проводов и возникновения коротких замыканий не разрешается: вешать что-либо на провода, окрашивать и белить шнуры и провода, закладывая провода и шнуры за газовые и водопроводные трубы, за батареи отопительной системы, выдергивать штепсельную вилку из розетки за шнур, усилие должно быть приложено к корпусу вилки.

Для исключения поражения электрическим током запрещается: часто включать и выключать кофемашину без необходимости, прикасаться к нагретым частям кофемашины.

При перемещении на площадке с подносами, посудой и продукцией быть крайне внимательным и осторожным, во избежание столкновения и боя посуды.

При неисправности профессионального оборудования недопустимо самостоятельное устранение неполадок.

Ремонт электрооборудования производится только специалистами-техниками с соблюдением необходимых технических требований.

Во избежание поражения электрическим током, при пользовании электроприборами нельзя касаться одновременно каких-либо трубопроводов, батарей отопления, металлических конструкций, соединенных с землей.

3.4. Требования безопасности по окончании работы

После окончания работы необходимо оставить рабочее место в исходном состоянии.

3.5. Требования безопасности в аварийных ситуациях

При обнаружении неисправности немедленно обесточить электрооборудование, оповестить администрацию. Продолжение работы возможно только после устранения неисправности.

При обнаружении оборвавшегося провода необходимо немедленно сообщить об этом администрации, принять меры по исключению контакта с ним людей. Прикосновение к проводу опасно для жизни.

Во всех случаях поражения человека электрическим током немедленно вызвать врача.

До прибытия врача нужно, не теряя времени, приступить к оказанию первой помощи пострадавшему.

Необходимо немедленно начать производить искусственное дыхание, наиболее эффективным из которых является метод «рот в рот» или «рот в нос», а также наружный массаж сердца.

Искусственное дыхание пораженному электрическим током производится вплоть до прибытия врача.

На рабочем месте запрещается иметь огнеопасные вещества.

В помещениях запрещается:

а) зажигать огонь;

- б) включать электрооборудование, если в помещении пахнет газом;
- в) курить;
- г) сушить что-либо на отопительных приборах;
- д) закрывать вентиляционные отверстия в электроаппаратуре

Источниками воспламенения являются:

- а) искра при разряде статического электричества
- б) искры от электрооборудования
- в) искры от удара и трения
- г) открытое пламя

При возникновении пожароопасной ситуации или пожара персонал должен немедленно принять необходимые меры для его ликвидации, одновременно оповестить о пожаре администрацию.

Помещения с электрооборудованием должны быть оснащены огнетушителями типа ОУ-2 или ОУБ-3 и аптечкой.

4. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ

| № | Наименование | Ед. измерения | Кол-во |
|--|--|---------------|--------|
| НА 1-ГО УЧАСТНИКА (КОНКУРСНАЯ ПЛОЩАДКА) | | | |
| Оборудование, инструменты и мебель (ДЛЯ ПЛОЩАДКИ "БАР") | | | |
| 1 | Холодильник барный маленький | шт | 1 |
| 2 | Мельница для льда | шт | 1 |
| 3 | Общий стол для посуды и стекла барной зоны | шт | 1 |
| 4 | Миксер | шт | 1 |
| 5 | Кофемолка | шт | 1 |
| 6 | Кофемашина полуавтоматическая | шт | 1 |
| 7 | Айсбакет | шт | 1 |
| 8 | Совок для льда | шт | 1 |
| 9 | Щипцы для льда | шт | 1 |
| 10 | Коврик барный резина | шт | 1 |
| 11 | Скатерть для подсобного стола | шт | 1 |
| 12 | Подсобный стол | шт | 1 |
| 13 | Подстановочная тарелка | шт | 3 |
| 14 | Ручник | шт | 1 |
| 15 | Салфетка текстильная | шт | 3 |
| 16 | Раскладка | | |
| 17 | Харикейн | шт | 3 |
| 18 | Мартинка | шт | 3 |
| 19 | Маргаритка | шт | 2 |
| 20 | Трубочки | | |
| 21 | Украшения для коктейлей | шт | 4 |
| 22 | Стол на 4 персоны | шт | 4 |
| 23 | Скатерть на стол для 4 персон | шт | 1 |
| 24 | Стулья | шт | 10 |
| 25 | Стойка с секциями | шт | 1 |
| 26 | Приборы закусочные (нож+вилка) | шт | 1 |
| 27 | Приборы основные | шт | 1 |
| 28 | Приборы десертные | шт | 1 |
| 29 | Нож для масла | шт | 1 |
| 30 | Приборы для раскладки (вилка +ложка) | шт | 1 |
| 31 | Тарелка закусочная | шт | 6 |
| 32 | Тарелка основная | шт | 6 |
| 33 | Тарелка десертная | шт | 6 |
| 34 | Тарелка пирожковая | шт | 6 |
| 35 | Салфетки бумажные 90*90 | шт | 6 |
| 36 | Салфетка текстильная | шт | 6 |
| 37 | Ваза | шт | 2 |
| 38 | Набор солонка, перечница | шт | 1 |
| 39 | чашка чайная | шт | 6 |

| | | | |
|---|---------------------------------------|----|---------|
| 40 | Ведро мусорное | шт | 1 |
| 41 | Ложки чайные | шт | 6 |
| 42 | Бокал для воды | шт | 6 |
| 43 | Бокал для белого вина | шт | 6 |
| 44 | Миска для ингредиентов | шт | 4 |
| 45 | Бокал для ингредиентов | шт | 1 |
| 46 | Тарелка пирожковая | шт | 6 |
| Оборудование, инструменты и мебель (ДЛЯ ПЛОЩАДОК "КАФЕ", "РЕСТОРАН", "БАНКЕТ") | | | |
| № | Соусник | шт | 2 |
| 3 | Прорезиненный поднос | шт | 2 |
| 4 | Стол прямоугольный 2*1(м) на 6 персон | шт | 3 |
| 5 | Скатерть прямоугольная | шт | 2 |
| 6 | Сахарница+ щипцы | шт | 1 |
| 7 | Стиkerы, маркеры | шт | 1 |
| 8 | Бумажные салфетки | шт | 1 |
| 9 | Стаканы пластиковые | шт | на всех |
| 10 | Мусорные пакеты 30 л | уп | 1 |
| 11 | Полотно вафельное | шт | 1 |
| 12 | Жидкость для мытья посуды | шт | 1 |
| 13 | Пластиковые приборы и тарелки | шт | на всех |
| 14 | Стол офисный | | 2 |
| 15 | Стул офисный | | на всех |
| 16 | Кулер (вода) | шт | 1 |
| 17 | Кофеварка полупрофессиональная | шт | 1 |
| 18 | Мусорное ведро | шт | 1 |
| 19 | Бумага офисная | шт | 2 |
| 20 | Вешалка | шт | 1 |
| 21 | Сетевой адаптер | шт | 1 |
| 22 | Электричество | | |
| 23 | Продукты питания | | |

5. ТРЕБОВАНИЯ К УЧАСТНИКАМ

Модуль 1.

Опрятный внешний вид, белая сорочка с длинным рукавом, закрывающим запястье и красный классический галстук, черный пиджак, черные брюки для юношей или юбка ниже колен, колготки телесного цвета для девушек, закрытая черная обувь на плоской подошве или каблуке не более 3 см, без шнуровки и дополнительных украшений.

Для юношей – короткая стрижка, для девушек – волосы убранны в пучок. Ногти ухожены, мягкий макияж. Не допускается наручные часы, другие наручные украшения.

Информация об учебном заведении, который представляет участник (шеvron, надпись) может быть использована на левом рукаве рубашки в области предплечья или на груди слева.

В период проведения конкурса запрещено пользоваться мобильными телефонами и камерами.

Модуль 2.

Опрятный внешний вид, белая сорочка с длинным рукавом, закрывающим запястье и черная бабочка, черный жилет, черные брюки и фартук без передника для юношей или юбка ниже колен, колготки телесного цвета для девушек, закрытая черная обувь на плоской подошве или каблуке не более 3 см, без шнуровки и дополнительных украшений.

Для юношей – короткая стрижка, для девушек – волосы убранны в пучок. Ногти ухожены, мягкий макияж. Не допускается наручные часы, другие наручные украшения.

Информация об учебном заведении, который представляет участник (шеvron, надпись)

может быть использована на левом рукаве рубашки в области предплечья или на груди слева.

В период проведения конкурса запрещено пользоваться мобильными телефонами и камерами.

Главный эксперт: Погудина Галина Сергеевна

Заведующий отделением сервиса

+7 (913) 652-57-32

pogudina-1976@mail.ru