**Конкурсное задание**

**Регионального**

**Чемпионата**

**(цикл 2020-2021)**

Компетенция

(Ресторанный сервис 50+)

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. Формы участия в конкурсе
2. Задание для конкурса
3. Модули задания и необходимое время
4. Критерии оценки

Количество часов на выполнение задания: 5

## 1. ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Индивидуальный конкурс.

## 2. ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

Содержанием конкурсного задания является Ресторанный сервис. Участники соревнований получают инструкции по выполнению задания. Конкурсное задание имеет несколько модулей, выполняемых последовательно.

Конкурс включает в себя работу в зале ресторана, приготовление коктейлей за барной стойкой. Окончательные аспекты критериев оценки уточняются членами жюри. Оценка производится как в отношении работы модулей, так и в отношении процесса выполнения конкурсной работы. Если участник конкурса не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других конкурсантов, такой участник может быть отстранен от конкурса.

Время и детали конкурсного задания в зависимости от конкурсных условий могут быть изменены членами жюри.

Конкурсное задание должно выполняться помодульно. Оценка также происходит последовательно.

## 3. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Модули и время сведены в таблице 1

Таблица 1.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование модуля | Рабочее время | Время на задание |
| 1 | Модуль 1: Кафе | С1 | 1 час 30 мин |
| 2 | Модуль 2: Бар. | 1 часа 30 мин |
| 3 | Модуль 3: Welcome service. | 2 часа |

**Модуль 1: Кафе**

|  |  |
| --- | --- |
| **Время** | **Действия** |
|  | Эксперты |
|  | Участник |
|  | Приветствие |
| 10 мин | Table box (2 скатерти) – стол коробка |
| 10 мин | Экспертная оценка |
| 15 мин | Складывание гостевых салфеток – 15 способов, не повторяясь |
| 10 мин | Экспертная оценка |
| 40 мин | MEP "Кафе" - 4 гостя, квадратные столы (2 стола по 2 гостя)  Участнику необходимо выполнить предварительную сервировку столов, приготовиться к встрече и обслуживанию гостей. |

**Модуль 2: Бар/Бариста**

|  |  |
| --- | --- |
| **Время** | **Действия** |
| Бар | |
| 2 мин | Жеребьевка коктейлей (Приложение 1) |
| 10 мин | Mise en place «Бар» – подготовка к работе. |
| 20 мин | Приготовление алкогольных коктейлей – 2 коктейля х 2 порции, включая украшения  (Приложение 2) |
| 15 мин | Экспертная оценка |
| 5 мин | Mise en place – подготовка к работе с кофемашиной и встрече гостей |
| 20 мин | Встреча гостей (2гостя)  Приготовление 2 порций кофе –по желанию гостей (Эспрессо/Американо/Лунго/Капучино /Латте маккиато  + подача кондимента печенье/выпечка |
| 10 мин | Skill Test Идентифицировать крепкие алкогольные напитки (10 позиций)  (Приложение 3) |

**Модуль 3: Welcome service**

|  |  |
| --- | --- |
| **Время** | **Действия** |
| Welcome service | |
| 5 мин | MEP Skill Test «Фруктовая тарелка» |
| 20 мин | Skill Test – Фруктовая тарелка (2 порции) (Приложение 4) |
| 10 мин | Экспертная оценка |
| 5 мин | MEP Skill Test Салат «Цезарь» (Приложение 5) |
| 15 мин | Skill Test Салат «Цезарь» (2 порции) |
| 10 мин | Экспертная оценка |
| 5 мин | MEP «Welcome service» - игристое вино + канапе |
| 20 мин | Встреча гостей и обслуживание – игристое вино + канапе |
| 10 мин | Уборка рабочего места |
| 10 мин | Экспертная оценка |

## 4. Критерии оценки

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (судейские и объективные) таблица 2. Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет

Таблица 2.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Раздел | Критерий | Оценки | | |
| Судейская (если это применимо) | Объективная | Общая |
| А | Кафе |  |  |  |
| В | Бар/Бариста |  |  |  |
| D | Welcome service |  |  | 15 |
| Итого = | |  |  |  |

*Приложение 1*

Коктейли Жеребьевка

|  |  |
| --- | --- |
| 1 группа | 2 группа |
| **LONG ISLAND ICED TEA** | **ESPRESSO MARTINI** |
| **BLOODY MARY** | **CLOVER CLUB** |
| **NEGRONI** | **SINGAPORE SLING** |
| **KIR** |  |
| **DRY MARTINI** |  |
| **STINGER** |  |
| **MANHATTAN** |  |

*Приложение 2*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование напитка:** LONG ISLAND ICED TEA  Лонгдринк | | | | |  |
| **Оборудование:** Барная ложка, джиггер, нож карбовочный, соломинка. | | | | |
| **Время приготовления:** 2 мин. | | | | |
| **Метод приготовления:** В бокале | | | | |
| **Бокал:** Хайбол | | | | |
| **Украшение:** Лимонная спираль | | | | |
| **Наименование продуктов** | **Мл.** | **Гр.** | **Капли** | **Др.** |
| Джин | 15 |  |  |  | **Технология приготовления и оформления:** |
| Текила | 15 |  |  |  | Охладить бокал льдом. Слить через стрейнер подтаявшую воду. На лед влить все ингридиенты. Осторожно размешать ложкой.  Украсить спиралью из цедры лимона.  Подать с соломинкой. |
| Водка | 15 |  |  |  |
| Ром светлый | 15 |  |  |  |
| Трайпл сек ликер | 15 |  |  |  |
| Сахарный сироп | 30 |  |  |  |
| Лимонный сок | 25 |  |  |  |
| Кола | 20 |  |  | 1деш |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование напитка:** BLOODY MARY  Лонг дринк | | | | |  |
| **Оборудование:** Барная ложка, джиггер, пинцет, сквизер, барный, нож, доска барная, щипцы или савок для льда. | | | | |
| **Время приготовления:** 2 мин. | | | | |
| **Метод приготовления:** В бокале | | | | |
| **Бокал:** Хайбол | | | | |
| **Украшение:** долька лимона, веточка сельдерея | | | | |
| **Наименование продуктов** | **Мл.** | **Гр.** | **Капли** | **Др.** |
| Водка | 45 |  |  |  | **Технология приготовления и оформления:**  Охладить льдом бокал. На лед налить и добавить все ингредиенты. Хорошо перемешать барной ложкой. Украсить долькой лимона и веточкой сельдерея. |
| Томатный сок | 90 |  |  |  |
| Лимонный сок | 15 |  |  |  |
| Ворчестершир соус |  |  |  | 2-3д. |
| Табаско соус |  |  |  | 1деш |
| Соль |  |  |  | 1ш |
| Перец |  |  |  | 1щ |
| Лимон долька |  |  |  | 1шт. |
| Сельдерей веточка |  |  |  | 1шт. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование напитка:** NEGRONI  Аперитив | | | | | 1556009608-old_feshined-image-final1 |
| **Оборудование:** Барная ложка, джиггер, пинцет барный, нож, доска барная, щипцы или савок для льда. | | | | |
| **Время приготовления:** 2 мин. | | | | |
| **Метод приготовления:** В бокале | | | | |
| **Бокал:** Олд фешен | | | | |
| **Украшение:** долька апельсина | | | | |
| **Наименование продуктов** | **Мл.** | **Гр.** | **Капли** | **Др.** |
| Джин | 30 |  |  |  | **Технология приготовления и оформления:**  Охладить льдом бокал олд фешен. Влить на лед джин, битер, вермут. Осторожно перемешать барной ложкой. Украсить апельсином в бокале. |
| Кампари битер | 30 |  |  |  |
| Вермут россо | 30 |  |  |  |
| Долька апельсина |  |  |  | 1 шт. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование напитка: KIRАперитив | | | | |  |
| **Оборудование:** Барная ложка, савок или щипцы для льда. | | | | |
| **Время приготовления:** 2 мин | | | | |
| **Метод приготовления:** В бокале | | | | |
| **Бокал:** Винный бокал | | | | |
| **Украшение:** Нет | | | | |
| **Наименование продуктов** | **Мл.** | **Гр.** | **Капли** | **Др.** |
| Вино белое сухое охлажд. | 90 |  |  |  | **Технология приготовления и оформления:**  Хорошо охладить бокал льдом. Влить в пустой охлажденный бокал ликер и вино. Осторожно перемешать барной ложкой. |
| Смородиновый ликер | 10 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование напитка:** DRY MARTINI  Аперитив | | | | | vodka_martini_kvadrat |
| **Оборудование:** Стакан для смешивания, барная ложка, джиггер, стрейнер, шпажки коктейльные, савок или щипцы для льда. | | | | |
| **Время приготовления:** 2 мин. | | | | |
| **Метод приготовления:** Стир. | | | | |
| **Бокал:** Коктейльная рюмка мартини | | | | |
| **Украшение:** 2 оливки на шпажке | | | | |
| **Наименование продуктов** | **Мл.** | **Гр.** | **Капли** |  |
| Джин | 60 |  |  |  | **Технология приготовления и оформления:**  Охладить льдом коктейльный бокал. Охладить льдом стакан для смешивания. Сбросить лед со стакана для смешивания. Влить в пустой, охлажденный бокал для смешивания джин и вермут. Добавить лед и хорошо перемешать коктейльной ложкой. Сцедить коктейль через стрейнер в коктейльную рюмку мартини. Украсить оливками на шпажке. |
| Сухой вермут | 10 |  |  |  |
| Оливки зел. с лимоном или паприкой |  |  |  | 2 шт. |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование напитка: STINGER**  Дежистив | | | | | 0 |
| **Оборудование:** Стакан для смешивания, барная ложка, джиггер, стрейнер, савок или щипцы для льда. | | | | |
| **Время приготовления:** 2 мин. | | | | |
| **Метод приготовления:** Стир. | | | | |
| **Бокал:** Коктейльная рюмка мартини | | | | |
| **Украшение:** Нет | | | | |
| **Наименование продуктов** | **Мл.** | **Гр.** | **Капли** |  |
| Коньяк | 50 |  |  |  | **Технология приготовления и оформления:**  Охладить льдом коктейльный бокал. Охладить льдом стакан для смешивания. Сбросить лед со стакана для смешивания. Влить в пустой, охлажденный бокал для смешивания коньяк и ликер. Добавить лед и хорошо перемешать коктейльной ложкой. Сцедить коктейль через стрейнер в коктейльную рюмку мартини. |
| Ликер Крем де мент вайт | 20 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование напитка:** MANHATTAN  Аперитив | | | | |  |
| **Оборудование:** Стакан для смешивания, барная ложка, джиггер, стрейнер, пинцет барный, савок или щипцы для льда. | | | | |
| **Время приготовления:** 2 мин. | | | | |
| **Метод приготовления:** Стир. | | | | |
| **Бокал:** Коктейльная рюмка мартини | | | | |
| **Украшение:** 1 коктейльная вишня | | | | |
| **Наименование продуктов** | **Мл.** | **Гр.** | **Капли** |  |
| Рей виски | 50 |  |  |  | **Технология приготовления и оформления:**  Охладить льдом коктейльный бокал. Охладить льдом стакан для смешивания. Сбросить лед со стакана для смешивания. Влить в пустой, охлажденный бокал для смешивания виски, вермут и битер. Добавить лед и хорошо перемешать коктейльной ложкой. Сцедить коктейль через стрейнер в коктейльную рюмку мартини. Украсить вишней. |
| Вермут россо | 20 |  |  |  |
| Битер Ангостура |  |  |  | 1деш. |
| Вишня коктейльная |  |  |  | 1 шт. |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование напитка:** ESPRESSO MARTINI  Дижистив | | | | | Espresso-martini |
| **Оборудование:** Шейкер, джиггер, барная ложка, файн стрейнер, стрейнер, савок или щипцы для льда. | | | | |
| **Время приготовления:** 2 мин. | | | | |
| **Метод приготовления:** Шейк. | | | | |
| **Бокал:** Коктейльная рюмка мартини | | | | |
| **Украшение:** 3 зерна кофе | | | | |
| **Наименование продуктов** | **Мл.** | **Гр.** | **Капли** | **Др.** |
| Водка | 60 |  |  |  | **Технология приготовления и оформления:**  Приготовить крепкий короткий эспрессо в малом питчере. Охладить кофе в питчере на льду. Охладить льдом коктейльный бокал. Ох ладить льдом шейкер. Влить в шейкер компонеты. Хорошо встряхнуть со льдом. Сцедить дважды в коктейльный бокал. Украсить зернами кофе. |
| Калуа ликер | 10 |  |  |  |
| Сахарный сироп | 10 |  |  |  |
| Крепкий короткий эспрессо | 15 |  |  |  |
| Зерна кофе |  |  |  | 3 шт. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование напитка:** CLOVER CLUB  Аперитив | | | | |  |
| **Оборудование:** Шейкер, джиггер, барная ложка, стрейнер, пинцет барный, нож, доска, сквизер, савок или щипцы для льда. | | | | |
| **Время приготовления:** 2 мин. | | | | |
| **Метод приготовления:** Шейк. | | | | |
| **Бокал:** Коктейльная рюмка мартини | | | | |
| **Украшение:** Нет | | | | |
| **Наименование продуктов** | **Мл.** | **Гр.** | **Капли** | **Др.** |
| Джин | 45 |  |  |  | **Технология приготовления и оформления:**  Охладить льдом коктейльный бокал. Охладить льдом шейкер. Влить в шейкер компонеты. Хорошо встряхнуть со льдом. Сцедить в коктейльный бокал. |
| Малиновый сироп | 15 |  |  |  |
| Сок лимона | 15 |  |  |  |
| Яичный белок | 5 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование напитка:** SINGAPORE SLING  Лонгдринк | | | | | DXbDIb8XUAAagqX |
| **Оборудование:** Шейкер, джиггер, барная ложка, барный пинцет, сквизер, стрейнер, савок или щипцы для льда. Шпажки коктейльные. | | | | |
| **Время приготовления:** 2 мин. | | | | |
| **Метод приготовления:** Шейк. | | | | |
| **Бокал:** Хайбол большой или Харикейн | | | | |
| **Украшение:** Ананас, мята, коктейльная вишня | | | | |
| **Наименование продуктов** | **Мл.** | **Гр.** | **Капли** | **Др.** |
| Джин | 30 |  |  |  | **Технология приготовления и оформления:**  Охладить льдом бокал. Охладить льдом шейкер. Влить в шейкер компоненты. Хорошо встряхнуть со льдом. Сцедить через стрейнер коктейль в бокал на лед. Украсить ананасом и  вишней. |
| Вишневый ликер | 15 |  |  |  |
| Куантро ликер | 7.5 |  |  |  |
| DOM Бенедиктин ликер | 7.5 |  |  |  |
| Гренадин сироп | 10 |  |  |  |
| Сок ананаса | 120 |  |  |  |
| Сок лайма | 15 |  |  |  |
| Ангостура битер |  |  |  | 1деш |
| Долька ананаса |  |  |  | 1 шт. |
| Вишня коктейльная |  |  |  | 1 шт. |
| Куантро ликер | 15 |  |  |  |
| Сок клюквы | 30 |  |  |  |
| Сок лайма | 15 |  |  |  |
| Лайм кружок |  |  |  | 1 шт. |

*Приложение 3*

**Список крепкой алкогольной продукции для идентификации**

1. Текила серебрянная

2. Граппа

3. Ром белый

4. Джин

5. Текила золотая

6. Бренди

7. Ром золотой

8. Скотч виски

9. Бурбон виски

10. Айриш виски

*Бланк идентификации*

**Идентификация крепкого алкоголя**

ФИО и № участника

1) .

2) .

3) .

4) .

5) .

6) .

7) .

8) .

9) .

10) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

*Приложение 4*

## Фруктовая тарелка

Фрукты: Банан, ананас, киви, апельсин, яблоко, клубника, виноград.

Две порции десерта (2 гостя) подаются на основной тарелке. «Перчатки не допускаются». Необходимо использовать минимум 5 фруктов.

*Приложение 5*

Салат «Цезарь»

Ингредиенты на 2 порции:

• 1 ст.л. белый винный уксус;

• 4 ст.л. оливковое масло;

• 4 шт. филе анчоуса;

• 1/2 шт. отварное мелко порубленное яйцо;

• 2 ч.л. сыр с голубой плесенью, нарезать кубиком;

• 1 ч.л. горчица;

• 1 шт. зубчик чеснока, мелко порубленный;

• Перец, мельница;

• Соль, мельница;

• Листья салата романо на 2 порции;

• 6 шт. обжаренный бекон, нарезанный полосками или кубиками;

• 8 шт. сухарики.

Приготовление:

• Измельчить анчоусы двумя вилками;

• Добавить порубленное яйцо;

• Заправить оливковым маслом и тщательно перемешать;

• Добавить сыр c голубой плесенью;

• Добавить горчицу, чеснок и белый винный уксус;

• Приправить перцем и солью;

• Добавить листья салата и все тщательно перемешать;

• Подать маринованный салат в закусочной тарелке;

• Добавить бекон и сухарики.