**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

***X ОТКРЫТОГО РЕГИОНАЛЬНОГО ЧЕМПИОНАТА***

***«МОЛОДЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ» (WORLDSKILLS RUSSIA) ЧУВАШСКОЙ РЕСПУБЛИКИ***

**покомпетенции**

**«РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС»**

**для возрастной категории**

**14-16 лет**

*Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:*

[1. Форма участия в конкурсе: 2](#_Toc66870131)

[2. Общее время на выполнение задания: 2](#_Toc66870132)

[3. Задание для конкурса 2](#_Toc66870133)

[4. Модули задания и необходимое время 3](#_Toc66870134)

[5. Критерии оценки. 6](#_Toc66870135)

[6. Приложения к заданию. 7](#_Toc66870136)



1. **Форма участия в конкурсе**: Индивидуальный конкурс
2. **Общее время на выполнение задания: 7** ч.
3. **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 кафе, приготовление коктейлей за барной стойкой, выполнение Skill Test и обслуживание фуршета. 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.

1. **Модули задания и необходимое время**

Таблица 1.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование модуля** | **Соревновательный день (С1, С2, С3)** | **Время на задание** |
| **A,С** | Модуль А: Бар / Модуль С: «Welcome-сервис» | С1, С2 | 3 часа |
| **D** | Модуль D: Кафе | 4 часа |

**Модуль А «Бар»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Время** | **Действия** |
| Бар |
|  | Эксперты |
|  | Участник |
|  | Приветствие |
| 15 мин | Общение участник /эксперт-компатриот |
| 2 мин | Жеребьевка коктейлей |
| 10 мин | MEP для приготовления безалкогольных коктейлей (по жеребьевке) |
| 20 мин | Приготовление коктейлей – 2 коктейля х 2 порции, включая украшения(Приложение 1) |
| 15 мин | Экспертная оценка |

**Модуль C «Welcome service»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Время** | **Действия** |
| Welcome service |
| 10 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 6) |
| 15 мин | Skill Test Салат «Цезарь» (2 порции) |
| 10 мин | Экспертная оценка |
| 5 мин | MEP «Welcome service» |
| 20 мин | Встреча гостей и обслуживание - шампанское + канапе |
| 10 мин | Уборка рабочего места |

**Модуль D «Кафе»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Время** | **Действия** |
|  | Эксперты |
|  | Участник |
|  | Приветствие |
| 15 мин | Общение участник /эксперт-компатриот |
| 10 мин | Идентификация специй (10 видов из списка, Приложение 3) |
| 10 мин | Table box (4 скатерти) – стол коробка |
| 10 мин | Экспертная оценка |
| 15 мин | Складывание гостевых салфеток – 15 способов, не повторяясь |
| 10 мин | Экспертная оценка |
| 5 мин | MEP Skill Test «Филетирование форели на пару» (Приложение 7) |
| 15 мин | Skill Test «Филетирование форели на пару» (2 порции) |
| 10 мин | Экспертная оценка |
| 40 мин | MEP "Кафе" - 4 гостя, квадратные столы (2 стола по 2 гостя) |
| 10 мин | Экспертная оценка |
| 5 мин | Финальная подготовка |
| Встреча гостей (время между встречей каждого столика не более 5 минут) |
| 60 мин | Обслуживание: участнику предоставляется ограниченный набор блюд. Гости имеют следующий выбор, могут заказать максимум 2 курса. (2 вида закусок по 2 порции, 2 вида Основное блюдо по 2 порции, 2 вида десерта по 2 порции;Закуска + Основное блюдо; Закуска + Десерт; Осн.блюдо + Десерт). |
| Меню: **Закуска*** Салат «Цезарь»
* Закуска дня

 **Основное блюдо*** Запечённое куриное филе
* Лосось на гриле

Гарнир: Запеченные овощи: шампиньоны, картофель, томаты черри **Соус:** -Деми Гляс -Сливочный со шпинатом **Десерт*** Фруктовый салат

- Торт «Птичье молоко» | Напитка:Вода газ Вода б/газSpite/Fanta/Coca Cola (в стекле) |
| 10 мин | Экспертная оценка |

1. **Критерии оценки.**

Таблица 2.

|  |  |
| --- | --- |
| **Критерий** | **Баллы** |
| **Судейские аспекты** | **Объективная оценка** | **Общая оценка** |
| **A** | Бар | 5.5 | 5.1 | 10.60 |
| **C** | Банкет | 8.4 | 6.7 | 15.10 |
| **D** | Кафе | 12.3 | 9 | 21.30 |
| **Итого** | 26.2 | 20.8 | 47.00 |

1. **Приложения к заданию.**

Приложение 1

**Коктейли для заданий модуля Бар.**

|  |
| --- |
| **Название напитка:** Санрайз с розовым перцем |
| **Метод приготовления:** В бокале |
| **Бокал:** Хайбол |
| **Украшение:** Долька апельсина и мята |
| **Наименование продуктов** | **Мл** | **Др** | **Приготовление** |
| Сироп «Гренадин» | **20** |  | В бокал со льдом влить сок, газированную воду и перемешать. В середину бокала вылить сиропы, чтобы создать слои из цветов. Готовый напиток украсить долькой апельсина и мятой. Подавать с трубочкой. |
| Сироп «Розовый перец» | **10** |  |
| Сок апельсиновый | **100** |  |
| Газированная вода | **50** |  |

|  |
| --- |
| **Название напитка:** Кофе-тоник |
| **Метод приготовления:** В бокале |
| **Бокал:** Для белого вина |
| **Украшение:** Коктейльная вишня |
| **Наименование продуктов** | **Мл** | **Др** | **Приготовление** |
| Сироп «Личи» | **5** |  | В бокал положить коктейльную вишню и налить сиропы «Личи» и «Розовый перец», добавить лед, налить тоник и влить в середину бокала сироп «Блю Курасао». Последним слоем налить эспрессо. |
| Сироп «Розовый перец» | **5** |  |
| Сироп «Блю Курасао» | **10** |  |
| Тоник | **100** |  |
| Эспрессо | **10** |  |

|  |
| --- |
| **Название напитка:** Итальянская содовая |
| **Метод приготовления:** В бокале |
| **Бокал:** Хайбол |
| **Украшение:** Слайс лимона, соцветие мяты |
| **Наименование продуктов** | **Мл** | **Др** | **Приготовление** |
| Сироп «Зеленая мята» | **10** |  | В наполненный льдом бокал налить сиропы и сок лимона, добавить газированную воду, хорошо перемешать, украсить. Подавать с трубочкой. |
| Сироп «Лемонграсс» | **20** |  |
| Сок лимона | **10** |  |
| Газированная вода |  | **долив** |

|  |
| --- |
| **Название напитка:** Электро-колада |
| **Метод приготовления:** В бокале |
| **Бокал:** Хайбол |
| **Украшение:** Ананас, коктейльная вишня |
| **Наименование продуктов** | **Мл** | **Др** | **Приготовление** |
| Сироп «Кокос» | **20** |  | Налить в бокал сиропы и лимонный сок, наполнить бокал льдом, добавить газированную воду, хорошо перемешать, украсить. Подавать с трубочкой. |
| Сироп «Блю Курасао» | **10** |  |
| Сок лимона | **10** |  |
| Газированная вода |  | **долив** |

Продолжение приложения 1

|  |
| --- |
| **Название напитка:** Утренняя прохлада |
| **Метод приготовления:** Мадл-билд |
| **Бокал:** Харрикейн |
| **Украшение:** Слайс огурца |
| **Наименование продуктов** | **Мл** | **Др** | **Приготовление** |
| Сироп «Мед» | **20** |  | Апельсин и лайм размять мадлером в харрикейне. Наполнить бокал измельченным льдом, налить сиропы, газированную воду и перемешать барной ложкой. Украсить слайсом огурца. Подавать с трубочкой. |
| Сироп «Огуречный» | **15** |  |
| Дольки апельсина |  | **2 шт** |
| Дольки лайма |  | **2 шт** |
| Газированная вода |  | **долив** |

|  |
| --- |
| **Название напитка:** Клубничный лимонад |
| **Метод приготовления:** Шейк |
| **Бокал:** Хайбол |
| **Украшение:** Клубника |
| **Наименование продуктов** | **Мл** | **Др** | **Приготовление** |
| Сироп «Клубника» | **20** |  | Все компоненты смешать в шейкере со льдом и перелить в бокал. Украсить клубникой. Подавать с трубочкой. |
| Пюре «Малина» | **30** |  |
| Сок лимона | **20** |  |
| Сок апельсиновый | **100** |  |

|  |
| --- |
| **Название напитка:** Эльза |
| **Метод приготовления:** Шейк |
| **Бокал:** Коктейльная рюмка |
| **Украшение:** Ежевика и мята |
| **Наименование продуктов** | **Мл** | **Др** | **Приготовление** |
| Сок персиковый | 70 |  | Все ингредиенты поместить в шейкер и тщательно взбить. Готовый коктейль перелить в коктейльную рюмку, украсить свежей ежевикой и соцветием мяты. |
| Сок виноградный | 50 |  |
| Сироп кокосовый | 10 |  |
| Сироп «Блю Курасао» | 15 |  |
| Сливки 35% | 40 |  |

|  |
| --- |
| **Название напитка:** Экзо |
| **Метод приготовления:** Шейк |
| **Бокал:** Харрикейн |
| **Украшение:** без украшения |
| **Наименование продуктов** | **Мл** | **Др** | **Приготовление** |
| Сок персиковый | 60 |  | Все ингредиенты поместить в шейкер и тщательно взбить. Готовый коктейль перелить в бокал харрикейн. Подавать с трубочкой. |
| Сок мультифруктовый | 80 |  |
| Сок лимона | 15 |  |
| Сироп «Пряный манго» | 5 |  |
| Сироп «Бабл гам» | 5 |  |
| Мороженное сливочное |  | 3 барных ложки |

Продолжение приложения 1

**Карточки для жеребьевки коктейлей**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 группа | 2 группа |
| **Санрайз с розовым перцем** | **Клубничный лимонад** |
| **Кофе-тоник** | **Эльза** |
| **Итальянская содовая** | **Экзо** |
| **Электро-колада** |  |
| **Утренняя прохлада** |  |

Приложение 2

**Идентификация специй**

ФИО и № участника

1) .

2) .

3) .

4) .

5) .

6) .

7) .

8) .

9) .

10)

Приложение 3

**Специи**

1. Кардамон молотый
2. Бадьян
3. Гвоздика
4. Мускатный орех молотый
5. Кайенский (красный острый) перец
6. Паприка
7. Перец черный молотый
8. Корица молотая
9. Имбирь молотый
10. Ванильный сахар

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

|  |  |
| --- | --- |
| **КАРТА НАПИТКОВ** **Безалкогольные:*** Вода - газированная
* Вода - не газированная
* Coca cola в стекле
* Fanta в стекле
* Sprite в стекле
 | **МЕНЮ****Закуска*** Салат «Цезарь»
* Закуска дня

**Основное блюдо*** Запечённое куриное филе
* Лосось на гриле

Гарнир: Запеченные овощи: шампиньоны, картофель, томаты черри Соус: Деми ГлясСливочный со шпинатом**Десерт*** Фруктовый салат
* Торт «Птичье молоко»
 |

Приложение 6

**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.

Приложение 7

 **Skill Test «Филетирование форели на пару».**

Форель – 1 шт. (~ 300 г.)

Гарнир – картофель (тепловая обработка на усмотрение организатора), лимон (на усмотрение организатора)

Участник филетирует форель (приготовленную на пару), порционирует на 2 тарелки и подает с гарниром.