

СОГЛАСОВАНО

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г



# КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

**Региональный чемпионат  
«Молодые профессионалы»  
по стандартам WorldSkills Russia  
Тверская область  
по компетенции «Ресторанный  
сервис»**





### ***Требования, предъявляемые к участнику:***

Опрятный внешний вид, белый верх с длинным рукавом (например, рубашка), черные брюки или юбка до колен (не выше 5см. от колена) для девушек, закрытая темная обувь на плоской подошве, фартук.

Волосы убраны, ногти ухожены (не яркий цвет лака, отсутствуют рисунок, блестки, стразы), мягкий макияж, украшения и парфюм отсутствуют.

Приветствуется использование в униформе бабочки или галстука, жилета темного цвета, информации о учебном заведении (предприятии, ресторана), который представляет участник (шеvron, надпись).

Запрещается использовать наручные часы.

### ***Участник конкурса может иметь при себе:***

- Сумка для инструментов
- Ручка, записная книжка
- Нарзанник
- Скребок для удаления крошек со стола
- Коробок спичек или зажигалка
- Ножи: карвинг (для цитрусовых), поварской (универсальный), для сыра
- Коктейльный шейкер и стакан для смешивания
- Коктейльный стрейнер металлический
- Барная ложка
- Мадлер
- Джиггер
- Мерный стакан (мензурка)
- Набор гейзеров
- Индивидуальные барные принадлежности
- Перчатки прозрачные хирургические (без талька)
- Перчатки текстильные белого цвета
- Щипцы для льда
- Сквизер для лимона или лайма



**ДОСТУП К ПЛОЩАДКЕ**

## Приветствие

15 мин Обсуждение между экспертом и участником

## Объяснение модуля

15 мин

Идентификация крепкого алкоголя. Текила, водка, джин, коньяк, вермут («Слепая»)

Подготовка рабочего места -  
5 минут на участникаПриготовление 2 видов  
коктейлей из  
представленного списка по 2  
порции, 20 минут на  
каждого участника)Коктейли выбираются путем  
жеребьевки.Убора рабочего места (5  
минут на каждого  
участника)Подготовка рабочего места для приготовления  
алкогольных коктейлейНеобходимо знание коктейлей в соответствии ИВА  
([www.iba-world.com](http://www.iba-world.com))**Классические коктейли:**

Cosmopolitan,

Bloody Mary,

B-52,

Mojito,

Margarita

Dry Martini

Manhattan

Long Island ice tea

Black Russian

Old Fashioned

15 минут

Оценка экспертов

15 мин

Финальное обсуждение экспертов

Внесение результатов в CIS



## MODULE 2 – BANQUET SERVICE

ДОСТУП К ПЛОЩАДКЕ	
Приветствие	
15 мин Обсуждение между экспертом и участником	
Объяснение модуля	
15 мин	Знакомство с вином: белое -5 шт. - идентификация по сорту винограда
15 мин	Накрытие «Box table» (1 скатерть)
5 мин	Оценка экспертов
20 мин	Складывание салфеток. 10 видов
5 мин	Оценка экспертов
60 мин	Сервировка стола на 6 персон. Подготовка
20 мин	Оценка экспертов
90мин	Обслуживание гостей: Закуска (приготовление и порционирование салата Цезарь) + вино Суп (подача с кухни) «Суп – крем» Основное блюдо ( Транширование. Обслуживание гостей). Silver service «Свинина фаршированная с овощным гарниров» Десерт - работа перед гостем «Груша запеченная» Напитки - вода (газ, н/г), чай, кофе, морс Оценка экспертов
25 мин	Уборка рабочего места
15 мин	Идентификация вина (предоставляются семь бокалов белого вина) Экспертная оценка
15 мин	Финальное обсуждение экспертов
	Внесение результатов в CIS



## MODULE 3 – COFFEE, FRUIT CARVING

ДОСТУП К ПЛОЩАДКЕ	
Приветствие	
15 мин Обсуждение между экспертом и участником	
Объяснение модуля	
5 мин (на каждого участника)	Приготовление кофе. Подготовка рабочего места.
30 мин (на каждого участника)	2xEspresso, 2xCappuccino, 2xAmericano
15 мин	Оценка экспертов
5 мин	Подготовка рабочего места для нарезки фруктовой тарелки.
20 мин	Фруктовая тарелка – яблоко, киви, апельсин, банан, ананас, груша. Выбрать 5 фруктов.
20 мин	Оценка экспертов
15 мин	Финальное обсуждение экспертов
	Внесение результатов в CIS

