**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

***ДЛЯ РЕГИОНАЛЬНОГО ЧЕМПИОНАТА***

***Цикл 2021-2022г.г.***

**компетенции**

**«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, выполняемыхпоследовательно.

Конкурс включает в себя работу в кафе, приготовление коктейлей за барной стойкой, выполнение SkillTest 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 отконкурса.

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 | Общениеучастник /эксперт-компатриот |
| 2 мин | Жеребьевкакоктейлей |
| 10 мин | MEP для приготовления безалкогольных коктейлей (по жеребьевке) |
| 20 мин | Приготовление коктейлей – 2 коктейля х 2 порции, включая украшения(Приложение 1) |
| 15 мин | Экспертнаяоценка |

**Модуль C«Welcome service»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Время** | **Действия** |
| Welcome service |
| 10 мин | MEPSkillTest «Фруктовая тарелка» |
| 20 мин | SkillTest – Фруктовая тарелка (2 порции) (Приложение 4) |
| 10 мин | Экспертнаяоценка |
| 5 мин | MEPSkillTest Салат «Цезарь» (Приложение 6) |
| 15 мин | Skill Test Салат «Цезарь» (2 порции) |
| 10 мин | Экспертнаяоценка |
| 5 мин | MEP «Welcome service» |
| 20 мин | Встреча гостей и обслуживание - шампанское + канапе |
| 10 мин | Уборкарабочегоместа |

**Модуль D «Кафе»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Время** | **Действия** |
|  | Эксперты |
|  | Участник |
|  | Приветствие |
| 15 мин | Общениеучастник /эксперт-компатриот |
| 10 мин | Идентификация специй (10 видов из списка, Приложение 3) |
| 10 мин | Tablebox (4 скатерти) – стол коробка |
| 10 мин | Экспертнаяоценка |
| 15 мин | Складывание гостевых салфеток – 15 способов, не повторяясь |
| 10 мин | Экспертнаяоценка |
| 5 мин | MEPSkillTest «Филетирование форели на пару» (Приложение 7) |
| 15 мин | SkillTest «Филетирование форели на пару» (2 порции) |
| 10 мин | Экспертнаяоценка |
| 40 мин | MEP "Кафе" - 4 гостя, квадратные столы (2 стола по 2 гостя) |
| 10 мин | Экспертнаяоценка |
| 5 мин | Финальнаяподготовка |
| 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,2видаОсновноеблюдопо2порции,2видадесертапо2порции;Закуска + Основное блюдо; Закуска + Десерт; Осн.блюдо + Десерт). |
| Меню:**Закуска*** Салат «Цезарь»
* Закускадня

**Основноеблюдо*** Запечённоекуриноефиле
* Лососьнагриле

Гарнир: Запеченные овощи: шампиньоны, картофель, томаты черри **Соус:** -ДемиГляс -Сливочный со шпинатом**Десерт*** Фруктовыйсалат

- Торт «Птичьемолоко» | Напитка:ВодагазВода б/газSpite/Fanta/Coca Cola (в стекле) |
| 10 мин | Экспертнаяоценка |

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 |
| **Методприготовления:** В бокале |
| **Бокал:** Хайбол |
| **Украшение:** Долька апельсина и мята |
| **Наименованиепродуктов** | **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 «Розовыйперец» | **10** |  |
| Сокапельсиновый | **100** |  |
| Газированнаявода | **50** |  |

|  |
| --- |
| **Названиенапитка:** Кофе-тоник |
| **Методприготовления:** В бокале |
| **Бокал:** Длябелоговина |
| **Украшение:** Коктейльнаявишня |
| **Наименованиепродуктов** | **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 «БлюКурасао». Последнимслоемналитьэспрессо. |
| Сироп «Розовыйперец» | **5** |  |
| Сироп «БлюКурасао» | **10** |  |
| Тоник | **100** |  |
| Эспрессо | **10** |  |

|  |
| --- |
| **Названиенапитка:** Итальянскаясодовая |
| **Методприготовления:** В бокале |
| **Бокал:** Хайбол |
| **Украшение:** Слайс лимона, соцветие мяты |
| **Наименованиепродуктов** | **Мл** | **Др** | **Приготовление** |
| Сироп «Зеленаямята» | **10** |  | В наполненный льдом бокал налить сиропы и сок лимона, добавить газированную воду, хорошо перемешать, украсить. Подавать с трубочкой. |
| Сироп «Лемонграсс» | **20** |  |
| Соклимона | **10** |  |
| Газированнаявода |  | **долив** |

|  |
| --- |
| **Названиенапитка:** Электро-колада |
| **Методприготовления:** В бокале |
| **Бокал:** Хайбол |
| **Украшение:** Ананас, коктейльнаявишня |
| **Наименованиепродуктов** | **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 «БлюКурасао» | **10** |  |
| Соклимона | **10** |  |
| Газированнаявода |  | **долив** |

Продолжение приложения 1

|  |
| --- |
| **Названиенапитка:** Утренняяпрохлада |
| **Методприготовления:** Мадл-билд |
| **Бокал:** Харрикейн |
| **Украшение:** Слайсогурца |
| **Наименованиепродуктов** | **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. Украситьслайсомогурца. Подавать с трубочкой. |
| Сироп «Огуречный» | **15** |  |
| Долькиапельсина |  | **2 шт** |
| Долькилайма |  | **2 шт** |
| Газированнаявода |  | **долив** |

|  |
| --- |
| **Названиенапитка:** Клубничныйлимонад |
| **Методприготовления:** Шейк |
| **Бокал:** Хайбол |
| **Украшение:** Клубника |
| **Наименованиепродуктов** | **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** |  |
| Соклимона | **20** |  |
| Сокапельсиновый | **100** |  |

|  |
| --- |
| **Названиенапитка:** Эльза |
| **Методприготовления:** Шейк |
| **Бокал:** Коктейльнаярюмка |
| **Украшение:** Ежевика и мята |
| **Наименованиепродуктов** | **Мл** | **Др** | **Приготовление** |
| Сокперсиковый | 70 |  | Все ингредиенты поместить в шейкер и тщательно взбить. Готовый коктейль перелить в коктейльную рюмку, украсить свежей ежевикой и соцветием мяты. |
| Соквиноградный | 50 |  |
| Сиропкокосовый | 10 |  |
| Сироп «БлюКурасао» | 15 |  |
| Сливки 35% | 40 |  |

|  |
| --- |
| **Названиенапитка:** Экзо |
| **Методприготовления:** Шейк |
| **Бокал:** Харрикейн |
| **Украшение:** безукрашения |
| **Наименованиепродуктов** | **Мл** | **Др** | **Приготовление** |
| Сокперсиковый | 60 |  | Все ингредиенты поместить в шейкер и тщательно взбить. Готовый коктейль перелить в бокал харрикейн. Подавать с трубочкой. |
| Сокмультифруктовый | 80 |  |
| Соклимона | 15 |  |
| Сироп «Пряныйманго» | 5 |  |
| Сироп «Баблгам» | 5 |  |
| Мороженноесливочное |  | 3 барныхложки |

Продолжение приложения 1

**Карточки для жеребьевки коктейлей**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 группа | 2 группа |
| **Санрайз с розовымперцем** | **Клубничныйлимонад** |
| **Кофе-тоник** | **Эльза** |
| **Итальянскаясодовая** | **Экзо** |
| **Электро-колада** |  |
| **Утренняяпрохлада** |  |

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 - негазированная
* Cocacola в стекле
* Fanta в стекле
* Sprite в стекле
 | **МЕНЮ****Закуска*** Салат «Цезарь»
* Закускадня

**Основноеблюдо*** Запечённоекуриноефиле
* Лососьнагриле

Гарнир: Запеченные овощи: шампиньоны, картофель, томаты черри Соус:ДемиГлясСливочныйсошпинатом**Десерт*** Фруктовыйсалат
* Торт «Птичьемолоко»
 |

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

 **SkillTest «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.