VI Открытый Региональный чемпионат «Молодые профессионалы» (WorldSkillsRussia) Иркутской области

Дата	День чемпионата
26 февраля	Навыки мудрых (50+)
27 февраля	Навыки мудрых (50+)
28 февраля	С-2
1 марта	С-1 (открытие)
2 марта	С1
3 марта	С2
4 марта	С3
5 марта	С+1 (закрытие)

35 «Ресторанный сервис»		
28 февраля, воскресенье, С-2		
Время	**Мероприятие**	**Место проведения**
В течение дня	Заезд экспертов, участников соревнований	
В течение дня	Монтаж оборудования на площадке	
1марта, понедельник, С-1		
09.00-9.30	Прибытие экспертов на площадку чемпионата	ГАПОУ ИТИП
09.30-11.00	Работа экспертов на площадке	ГАПОУ ИТИП
11.00-11.30	Прибытие участников на площадку чемпионата	ГАПОУ ИТИП
11.30-12.00	Регистрация участников	ГАПОУ ИТИП
12.00-12.30	Инструктаж по технике безопасности. Подписание протоколов по ТБ.	ГАПОУ ИТИП
12.30-13.00	Обед	ГАПОУ ИТИП

13.00-16.00	Знакомство участников с площадкой чемпионата	ГАПОУ ИТИП
	Торжественная церемония открытия	
2марта, вторник, С1		
13.00-13.15	Сбор экспертов.	ГАПОУ ИТИП
13.15-13.30	Сбор участников.	ГАПОУ ИТИП
13.30-14.00	**Обед**	ГАПОУ ИТИП
14.00-14.15	Приветствие.	ГАПОУ ИТИП
14.15-14.30	Проверка тулбоксов и подписание протоколов.	ГАПОУ ИТИП
14.30-14.45	Инструктаж по технике безопасности и подписание протоколов.	ГАПОУ ИТИП
14.45-15.30	Общение участник/эксперт-компатриот	ГАПОУ ИТИП
	Модуль «Кафе»: участник 5,6	ГАПОУ ИТИП
15.30-15.50	Сложение tablebox (1 стол из 2 скатертей)+складывание полотняных салфеток (10 разных способов)	ГАПОУ ИТИП
15.50-16.00	*Экспертная оценка*	ГАПОУ ИТИП
16.00-16.15	Skill Test «Декантация вина»	ГАПОУ ИТИП
16.15-16.25	*Экспертная оценка*	ГАПОУ ИТИП
16.25-16.55	Организация рабочего места «Кафе»	ГАПОУ ИТИП
16.55-17.05	*Экспертная оценка*	ГАПОУ ИТИП
17.05-18.05	Встреча и обслуживание гостей в кафе	ГАПОУ ИТИП
18.05-18.15	*Экспертная оценка*	ГАПОУ ИТИП
18.15-18.30	SkillTest «Идентификация крепких алкогольных напитков и ликеров»	ГАПОУ ИТИП
18.30-18.40	*Экспертная оценка*	ГАПОУ ИТИП
	Модуль «Бар/Бариста»: участник 1,2	ГАПОУ ИТИП
15.30-15.40	Жеребьевка и организация рабочего места для приготовления классических коктейлей	ГАПОУ ИТИП
15.40-16.05	Приготовление классических коктейлей. Приготовление фантазийного коктейля с обязательным компонентом, выбранным путем жеребьевки.	ГАПОУ ИТИП
16.05-16.15	*Экспертная оценка*	ГАПОУ ИТИП
16.15-16.30	SkillTest «Украшение (декор) для коктейлей».	ГАПОУ ИТИП
16.30-16.40	*Экспертная оценка*	ГАПОУ ИТИП
16.40-16.45	Организация рабочего места для работы с кофемашиной и встрече с гостями.	ГАПОУ ИТИП
16.45-17.05	Встреча гостей и приготовление кофе	ГАПОУ ИТИП

17.05-17.15	*Экспертная оценка*	ГАПОУ ИТИП
17.15-17.30	SkillTest «Идентификация специй»	ГАПОУ ИТИП
17.30-17.40	*Экспертная оценка*	ГАПОУ ИТИП
	Модуль «Welcome service»: участник 3,4	ГАПОУ ИТИП
15.30-15.55	Организация рабочего места и выполнение SkillTest «Оформление фруктовых тарелок». Работа выполняется без касаний фруктов руками, все фрукты должны быть очищены от кожуры.	ГАПОУ ИТИП
15.55-16.05	*Экспертная оценка*	ГАПОУ ИТИП
16.05-16.15	Организация рабочего места «Фуршет»	ГАПОУ ИТИП
16.15-16.30	Встреча гостей и обслуживание «Фуршет»	ГАПОУ ИТИП
16.30-16.40	*Экспертная оценка*	ГАПОУ ИТИП
3марта, среда, С2		
13.00-13.15	Сбор экспертов.	ГАПОУ ИТИП
13.15-13.30	Сбор участников.	ГАПОУ ИТИП
13.30-14.00	**Обед**	ГАПОУ ИТИП
14.00-14.15	Приветствие.	ГАПОУ ИТИП
14.15-14.30	Проверка тулбоксов и подписание протоколов.	ГАПОУ ИТИП
14.30-14.45	Инструктаж по технике безопасности и подписание протоколов.	ГАПОУ ИТИП
14.45-15.30	Общение участник/эксперт-компатриот	ГАПОУ ИТИП
	Модуль «Кафе»: участник 1,2	ГАПОУ ИТИП
15.30-15.50	Сложение tablebox (1 стол из 2 скатертей)+складывание полотняных салфеток (10 разных способов)	ГАПОУ ИТИП
15.50-16.00	*Экспертная оценка*	ГАПОУ ИТИП
16.00-16.15	Skill Test «Декантация вина»	ГАПОУ ИТИП
16.15-16.25	*Экспертная оценка*	ГАПОУ ИТИП
16.25-16.55	Организация рабочего места «Кафе»	ГАПОУ ИТИП
16.55-17.05	*Экспертная оценка*	ГАПОУ ИТИП
17.05-18.05	Встреча и обслуживание гостей в кафе	ГАПОУ ИТИП
18.05-18.15	*Экспертная оценка*	ГАПОУ ИТИП
18.15-18.30	SkillTest «Идентификация крепких алкогольных напитков и ликеров»	ГАПОУ ИТИП
18.30-18.40	*Экспертная оценка*	ГАПОУ ИТИП
	Модуль «Бар/Бариста»: участник 3,4	ГАПОУ ИТИП

15.30-15.40	Жеребьевка и организация рабочего места для приготовления классических коктейлей	ГАПОУ ИТИП
15.40-16.05	Приготовление классических коктейлей. Приготовление фантазийного коктейля с обязательным компонентом, выбранным путем жеребьевки.	ГАПОУ ИТИП
16.05-16.15	*Экспертная оценка*	ГАПОУ ИТИП
16.15-16.30	SkillTest «Украшение (декор) для коктейлей».	ГАПОУ ИТИП
16.30-16.40	*Экспертная оценка*	ГАПОУ ИТИП
16.40-16.45	Организация рабочего места для работы с кофемашиной и встрече с гостями.	ГАПОУ ИТИП
16.45-17.05	Встреча гостей и приготовление кофе	ГАПОУ ИТИП
17.05-17.15	*Экспертная оценка*	ГАПОУ ИТИП
17.15-17.30	SkillTest «Идентификация специй»	ГАПОУ ИТИП
17.30-17.40	*Экспертная оценка*	ГАПОУ ИТИП
	Модуль «Welcome service»: участник 5,6	ГАПОУ ИТИП
15.30-15.55	Организация рабочего места и выполнение SkillTest «Оформление фруктовых тарелок». Работа выполняется без касаний фруктов руками, все фрукты должны быть очищены от кожуры.	ГАПОУ ИТИП
15.55-16.05	*Экспертная оценка*	ГАПОУ ИТИП
16.05-16.15	Организация рабочего места «Фуршет»	ГАПОУ ИТИП
16.15-16.30	Встреча гостей и обслуживание «Фуршет»	ГАПОУ ИТИП
16.30-16.40	*Экспертная оценка*	ГАПОУ ИТИП
4марта, четверг, С3		
13.00-13.15	Сбор экспертов.	ГАПОУ ИТИП
13.15-13.30	Сбор участников.	ГАПОУ ИТИП
13.30-14.00	**Обед**	ГАПОУ ИТИП
14.00-14.15	Приветствие.	ГАПОУ ИТИП
14.15-14.30	Проверка тулбоксов и подписание протоколов.	ГАПОУ ИТИП
14.30-14.45	Инструктаж по технике безопасности и подписание протоколов.	ГАПОУ ИТИП
14.45-15.30	Общение участник/эксперт-компатриот	ГАПОУ ИТИП
	Модуль «Кафе»: участник 3,4	ГАПОУ ИТИП
15.30-15.50	Сложение tablebox (1 стол из 2 скатертей)+складывание полотняных салфеток (10 разных способов)	ГАПОУ ИТИП
15.50-16.00	*Экспертная оценка*	ГАПОУ ИТИП
16.00-16.15	Skill Test «Декантация вина»	ГАПОУ ИТИП

16.15-16.25	*Экспертная оценка*	ГАПОУ ИТИП
16.25-16.55	Организация рабочего места «Кафе»	ГАПОУ ИТИП
16.55-17.05	*Экспертная оценка*	ГАПОУ ИТИП
17.05-18.05	Встреча и обслуживание гостей в кафе	ГАПОУ ИТИП
18.05-18.15	*Экспертная оценка*	ГАПОУ ИТИП
18.15-18.30	SkillTest «Идентификация крепких алкогольных напитков и ликеров»	ГАПОУ ИТИП
18.30-18.40	*Экспертная оценка*	ГАПОУ ИТИП
	Модуль «Бар/Бариста»: участник 5,6	ГАПОУ ИТИП
15.30-15.40	Жеребьевка и организация рабочего места для приготовления классических коктейлей	ГАПОУ ИТИП
15.40-16.05	Приготовление классических коктейлей. Приготовление фантазийного коктейля с обязательным компонентом, выбранным путем жеребьевки.	ГАПОУ ИТИП
16.05-16.15	*Экспертная оценка*	ГАПОУ ИТИП
16.15-16.30	SkillTest «Украшение (декор) для коктейлей».	ГАПОУ ИТИП
16.30-16.40	*Экспертная оценка*	ГАПОУ ИТИП
16.40-16.45	Организация рабочего места для работы с кофемашиной и встрече с гостями.	ГАПОУ ИТИП
16.45-17.05	Встреча гостей и приготовление кофе	ГАПОУ ИТИП
17.05-17.15	*Экспертная оценка*	ГАПОУ ИТИП
17.15-17.30	SkillTest «Идентификация специй»	ГАПОУ ИТИП
17.30-17.40	*Экспертная оценка*	ГАПОУ ИТИП
	Модуль «Welcome service»: участник 1,2	ГАПОУ ИТИП
15.30-15.55	Организация рабочего места и выполнение SkillTest «Оформление фруктовых тарелок». Работа выполняется без касаний фруктов руками, все фрукты должны быть очищены от кожуры.	ГАПОУ ИТИП
15.55-16.05	*Экспертная оценка*	ГАПОУ ИТИП
16.05-16.15	Организация рабочего места «Фуршет»	ГАПОУ ИТИП
16.15-16.30	Встреча гостей и обслуживание «Фуршет»	ГАПОУ ИТИП
16.30-16.40	*Экспертная оценка*	ГАПОУ ИТИП
5 марта, пятница, С+1		
10.00-17.00	Демонтаж оборудования	ГАПОУ ИТИП
	Торжественная церемония закрытия	
	Отъезд участников и экспертов чемпионата	