**Конкурсное задание Регионального**

1

**чемпионата**

**(цикл 2020-2021)**

Компетенция

(Ресторанный сервис Junior)

Количество часов на выполнение задания: 4 ч.

**ВВЕДЕНИЕ**

1.1.1 Название профессиональной компетенции: Ресторанный сервис

1.1.2 Описание профессиональной компетенции.

Специалист в сфере ресторанного сервиса предоставляет гостям высококачественные услуги, связанные с продуктами питания и напитками. Как правило, он работает в гостинице или ресторане.

Высококачественные услуги в сфере питания требуют от специалиста обширных знаний о международной кухне, напитках и винах. Он должен обеспечить полное соблюдение общепринятых правил обслуживания и знать способы приготовления фирменных блюд и напитков для подачи на стол посетителя или в баре. Для подачи деликатесов, напитков и вин используется большое количество разнообразных инструментов и материалов. Специалист в этой сфере знаком с принципами их применения наряду с обычными принадлежностями для сервировки.

Независимо от рабочей среды, универсальными качествами высококлассного специалиста являются превосходные навыки коммуникации и заботы о госте. Официанты могут работать как в составе коллектива, так и сотрудничать с другими группами персонала гостиницы или ресторана. Какова бы ни была организация работы, обученный и опытный специалист демонстрирует высокий уровень персональной ответственности и самостоятельности. Сюда входит как забота о здоровье и благополучии гостей и коллег путем строгого соблюдения правил безопасности и гигиены, так и достижение впечатляющих результатов для ответственных мероприятий.

1.2. Область применения

1.2.1. Каждый Эксперт и Участник обязан ознакомиться с данным Конкурсным заданием.

1.3. Сопроводительная документация

1.3.1. Поскольку данное Конкурсное задание содержит лишь информацию, относящуюся к соответствующей профессиональной компетенции, его необходимо использовать совместно со следующими документами:

* «WorldSkillsRussia», Техническое описание «Ресторанный сервис».
* «WorldSkillsRussia», Правила проведения чемпионата.
* Правила техники безопасности и санитарные нормы.

**ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ**

Индивидуальный конкурс. Возрастная группа 14-16 лет. На дату проведения Национального финала (крайний день чемпионата) конкурсанту не должно быть

17 лет.

**Внимание! При выполнении конкурсного задания необходимо соблюдать все санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательной организации в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID 19) принятые в учреждении на базе которого проводится компетенция чемпионата.**

## 

## ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

**Модуль: D**

Соревнования длятся 4 часа в течение 1 дня. Участники могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации модуля, указанное в расписании.

**ОПРЕДЕЛЕНИЯ**

**Участники должны иметь простое портфолио с описанием меню, по которому они собираются сервировать столы, согласно модуля – D. Участники могут использовать день соревнований для планирования своей работы, подготовки рабочего места и презентации модуля.**

**3. МОДУЛЬ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование модуля** | **Время на выполнение модуля** | **Время на задание** |
| **День 1** | |  |  |
| 1 | МОДУЛЬ D: КАФЕ | Последовательность и время выполнения  задания, участник  планирует самостоятельно | 4 часа |
|  |  |
| 3 | ПРЕЗЕНТАЦИЯ ИЗДЕЛИЙ | Презентация | 10 минут |
| **ВСЕГО (без презентации)** | |  | **4 часов** |

**МОДУЛЬ D – КАФЕ**

Работа с текстилем: Сложение «стола-коробки» (table box) и сложение салфеток (10 разновидностей), сервировка 2-х столов к обслуживанию в кафе по 2 персоны и обслуживание гостей за столами блюдами и напитками согласно меню кафе, подача напитков. (Стиль, цветовая гамма текстиля, посуды на ваше усмотрение).

## 5. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ

Общее время для выполнения конкурсного задания – 4 часа в течение 1 дня.

Конкурсанты могут подготовить свои рабочие места, инвентарь и другое оборудование в течении 1 часа**.** А также могут получить помощь своего Эксперта **максимум в течении 15 минут.**

После окончания работы («Стоп работа»), в случае, если конкурсант не успел презентовать сервировку стола, ему будет дано 10 минут **презентационного времени**. В это время участник **не имеет права работать и заканчивать сервировать стол.**

В конце соревновательного дня Участники должны убрать рабочее место, привести его в первоначальный вид, сдать экспертам.

Этот процесс будет оценен.

Время презентации модуля осуществляется согласно расписанию, по истечении которого **оцениванию не подлежит.**

Одежда участника

Мальчики:

- Темные классические брюки

* Белая рубашка с длинными рукавами
* Темная рубашка (классическая)
* Галстук или бабочка
* Ремень
* Носки темного цвета.
* Обувь начищенная, темного цвета
* Короткая стрижка

Девочки:

- Классический костюм темного цвета (брюки или юбка)

- Белая рубашка с длинными рукавами

- Прозрачные колготки

- Темная начищенная обувь, каблуки не более 3 см

- Темная рубашка (классическая)

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Раздел*** | ***Критерий*** | ***Общая сумма баллов*** |
| D | КАФЕ | 50,0 |
|  | **ИТОГО** | 50,0 |

**7. ТРЕБОВАНИЯ К ВИДЕОТРАНСЛЯЦИИ И ВИДЕОЗАПИСИ**

1. ***Общие требования к видеотрансляции и видеозаписи:***

- видеотрансляция актуальна **единожды** в режиме онлайн в назначенный день;

- видеотрансляция со звуком (единая громкость звука на протяжении всей видеотрансляции) с последующим предоставлением видеозаписи;

- видеотрансляция должна быть фронтальной, обзорной и чёткой;

- во время всей видеотрансляции на площадке должен присутствовать технический эксперт, роль которого выполняет компатриот.

- в процессе выполнения КЗ тайминг ведёт технический эксперт - компатриот, что отчётливо должно быть слышно во время видеотрансляции;

- не допустимо общение компатриота и конкурсанта во время выполнения конкурсантом КЗ;

- если в видеотрансляции будет наличие остановок, прерывание съёмки, сбоев трансляции, отключение звука и т.д., такая видеотрансляция не засчитывается (участника не оценивают).

2. ***Особые требования к видеотрансляции и видеозаписи:***

- видеотрансляция *рабочего процесса* должна производится беспрерывно и чётко с фронтальным обзором всех движений конкурсанта, так же должен быть хорошо виден его внешний вид;

- на видеотрансляции должна чётко прослушиваться фраза «Стоп работа», после чего дается 10 минут презентационного времени;

- после окончания выполнения модулей КЗ видеотрансляция рабочих поверхностей до их уборки;

- видеотрансляция уборки рабочих поверхностей;

3. ***Требования к видеотрансляции и видеозаписи готовых изделий:***

**Модуль D:**

- видеотрансляция сложение «стола-коробки» (table box) с четким просмотром со всех ракурсов;

- видеотрансляция сложение салфеток (10 разновидностей);

- видеотрансляция сервировка 2-х столов к обслуживанию в кафе по 2 персоны;

- видеотрансляция обслуживание гостей за столами блюдами и напитками согласно меню кафе (меню кафе составляете сами, можете выбрать какие то значимые даты, праздничные сервировки);

- видеотрансляция подачи напитков.