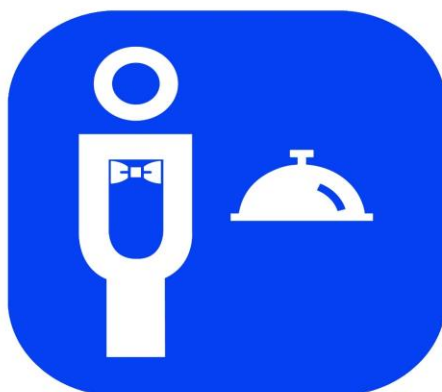


# МОСКОВСКИЙ ОБЛАСТНОЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС» - 2024

## КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

## РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС



СОГЛАСОВАНО

Главный эксперт по компетенции

 Д.С. Штукин

«22» 03 2024 года

Московская область

2024 год

## 1. Описание компетенции.

### Актуальность компетенции.

Сегодня сфера общественного питания одна из самых стабильных и перспективных. Ресторанный сервис представлен предприятиями от самых простых до фешенебельных, ресторанами быстрого питания, при отелях, а также другими учреждениями общественного питания. Профессия официант, бармен, бариста – на все времена. Данные профессии очень востребованы. Официант-работник зала, который непосредственно обслуживает гостей подаёт блюда и напитки. Бармен- работник, который работает за барной стойкой, принимает заказ, выполняет приготовление и подачу коктейлей и напитков. Бариста- работник кофеин, виртуоз по приготовлению и подачи горячих напитков таких как кофе, чай. Освоить их сможет каждый человек, но лишь единицы добьются успеха и смогут стать руководителями ресторанов, кафе, баров. Работники в сфере услуг нужны в любом заведении общественного питания. Востребованность специалистов подтверждена многолетним сотрудничеством с предприятиями-социальными партнерами: Marriott, Four Seasons, Комплекс Бари Балчуг. Каждый бар, ресторан очень тщательно выбирает обслуживающий персонал, так как именно от этих людей зависит настроение и репутация всего заведения. Будущий работник должен иметь высокую квалификацию, хорошую память, опрятный внешний вид, быть физически выносливыми, при общении с гостями доброжелательными, надо помнить, что улыбка является универсальным средством общения с посетителями. Официант, Бармен, Бариста работают в различных предприятиях общественного питания, в крупных отелях, в ресторанах, кафе, кофейнях, барах. Высокое качество обслуживания поможет молодым специалистам состояться в этой сфере и стать настоящими профессионалами. А дополнительные курсы и участие в чемпионатах помогут развитию карьерного роста.

### Профессии, по которым участники смогут трудоустроиться после получения данной компетенции.

Официант;  
Бармен;  
Бариста.

### Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт (конкретные стандарты).

Школьники	Студенты	Специалисты
Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования. Предмет «Технология»	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство»	16399 Официант 11176 Бармен 11301 Буфетчик

### Требования к квалификации.

Школьники	Студенты	Специалисты
<p>Должен знать:            Основы санитарии и гигиены;            цели, задачи, методы и формы обслуживания.            классификацию услуг общественного питания;            этапы процесса обслуживания;            особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;            специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;            характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков.            Ассортимент столовой посуды, приборов, белья, оборудования, а также эффективного их использования;            участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;            Виды сервировки стола;            Методы подачи блюд и напитков;            Правила и техника уборки использованной посуды;            Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.            Должен уметь:            организовывать, осуществлять процесс подготовки к обслуживанию; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и</p>	<p>В результате освоения образовательной программы должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.            Предоставление услуг предприятия питания:            ОК 01.</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;            ОК 02.</p> <p>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;            ОК 03.</p> <p>Планировать реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;            ОК 04.</p> <p>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;            ОК 05.</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке;</p>	<p>Трудовые действия:            Необходимые умения            Производить сервировку столов посудой, приборами и блюдами по предварительным заказам            Подавать блюда и напитки            Проводить оплату заказов наличной и безналичной форме            Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания            Соблюдать личную гигиену и требования охраны труда            Необходимые знания            Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания            Правила личной подготовки официанта к обслуживанию            Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе            Способы расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания            Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами            Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья            Правиланакрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд            Правиланакрытия подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд            Правиланакрытия уборки использованной посуды</p>

<p>рассчитывать их необходимое количество в соответствии с количеством гостей; организовывать, осуществлять процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; осуществлять расчет посетителями;</p> <p>Должен иметь навыки: принимать рациональные управленческие решения; применять приемы делового общения в профессиональной деятельности. конфликтные ситуации в организации; составлять и оформлять меню, документацию для расчета.</p> <p>Эффективно взаимодействовать с персоналом кухни и сотрудниками других отделов.</p> <p>По окончании обучения может сдавать демонстрационный экзамен.</p>	<p>ОК06.</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации международных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p> <p>ОК09.</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ПК2.1.</p> <p>Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания.</p> <p>ПК2.2.</p> <p>Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания.</p> <p>ПК2.3.</p> <p>Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами.</p> <p>ПК2.4.</p> <p>Контролировать качество продукции и услуг общественного питания.</p>	<p>Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Нарезка, взвешивание, рация, укладка блюд и закусок в посуду</p> <p>Подготовка закусок и напитков к подаче по заданию бармена</p> <p>Приготовление чая, кофе, молочных коктейлей. По заданию бармена</p> <p>Уборка использованной барной посуды со столов бара и с барной стойки</p> <p>Сбор, сдача отходов, тары, стеклянной посуды, макулатуры</p> <p>Необходимые умения:</p> <p>Производить работы по подготовке торгового зала бара, буфета к обслуживанию.</p> <p>Необходимые знания:</p> <p>Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию.</p>
--	--	---

## 2. Конкурсное задание.

### Краткое описание задания.

**Школьник:** Подготовить рабочее место, сложение 10 видов салфеток(основные формы), сервировка стола на одну персону по меню, приготовить и подать чай, десерт.

**Студент:** Подготовить рабочее место, сложение салфеток(основные формы), кювертная сервировка стола на одну персону по меню, приготовить и подать кофе по заказу, десерт.

Квалификационное задание: приготовление авторского кофейного напитка.

**Специалист:** Подготовить рабочее место, сложение тематической салфетки(презентация), кювертная сервировка стола на две персоны по меню, приготовить и подать кофе по заказу, десерт.

Квалификационное задание: приготовление авторского напитка на основе эспрессо.

### Структура и подробное описание конкурсного задания.

#### Категория «Школьник/Студент/специалист»

Наименование категории участника	Наименование модуля	Полученный результат
<b>Школьник</b>	Модуль 1. Ресторан	Накрытый сервированный стол на 1 персону по меню: обед или ужин (жеребьёвка участником) Набор столовой посуды, приборов из сервизной.  Сложенные полотняные салфетки(основные виды)
	Модуль 2. Бар	Организация рабочего места, приготовление и подача чая на две порции. С подачей десерта. Уборка рабочего места
<b>Студент</b>	Модуль 1. Ресторан	Накрытый сервированный стол на 1 персону по меню: завтрак, обед или ужин (жеребьёвка участником) Набор столовой посуды, приборов из сервизной.  Сложенные полотняные салфетки(основные виды)

	Модуль2.Бар	<p>Организациярабочегоместа,приготовлениеиподача кофе на две порции, методом жеребьёвки из списка. С подачей десерта. Уборкарабочегоместа</p> <p>Приготовлениеавторскогокофейного напитка</p>
<b>Специалист</b>	Модуль1.Ресторан	<p>Накрытыйсервированныйстолна2персону поменю: завтрак, обед или ужин (жеребьёвка участником) Набор столовой посуды, приборов из сервизной.</p> <p>Сложениетематическойсалфетки</p>
	Модуль2.Бар	<p>Организациярабочегоместа,приготовлениеиподача кофе на две порции, методом жеребьёвкииз списка. Сподачей десерта. Уборкарабочегоместа</p> <p>Приготовлениекофейногонапитканаоснове эспрессо .</p>

### **Последовательностьвыполнениязадания.**

**Категорияшкольник**

#### **Модуль№1. Ресторан**

**Задание1.** Подготовкаи накрытиеобеденногостола на1 персону.

Участникдолженподготовитьпредметысервировкина1персонупопредложенномуменю обед или ужин (жеребьёвка в конкурсный день), произвести сервировку, в соответствии с требованиями последовательности сервировки стола.

Участникдолжензнатьипонимать:алгоритмподготовкиторговогозалакобслуживанию.

## **Задание 2.**

Сложение салфеток, основные формы на выбор участника. Участник должен сложить полотняные салфетки размера 45х45, разной формы и сложности.

Требования, предъявляемые участнику:

Опрятный внешний вид, белая сорочка с длинным рукавом, закрывающим запястье, галстук чёрный, черные брюки или юбка ниже колен, колготки чёрного цвета для девушек, пиджак или жилет черного цвета, закрытая черная обувь на плоской подошве или каблук не более 3 см, без шнуровки и дополнительных украшений.

Для юношей – короткая стрижка, для девушек – волосы убраны. Ногти ухожены, мягкий макияж. Не допускаются наручные украшения.

## **Модуль №2. Бар.**

### **Задание 1.**

Подготовка зала к обслуживанию. Встреча гостей 1 персону. Прием заказа. Приготовление 1-х порции чая, в соответствии с заказом. Подача чая и дополнения к нему (сахар, лимон), подача десерта. Участник должен уметь организовать рабочее пространство для приготовления и подачи чая, десерта. Осуществить подбор необходимой посуды, инвентаря и оборудования. Уборка рабочего места.

Требования, предъявляемые участнику:

Опрятный внешний вид, белая сорочка с длинным рукавом, закрывающим запястье и галстук бабочка, черные брюки для юношей. Для девушек - юбка ниже колен, колготки чёрного цвета для девушек или брюки черного цвета. Фартук с грудкой (не брендированный), закрытая черная обувь на плоской подошве или каблук не более 3 см, без шнуровки и дополнительных украшений.

Для юношей – короткая стрижка, для девушек – волосы убраны. Ногти ухожены, мягкий макияж. Не допускаются наручные украшения.

### **Особые указания:**

Участник данной компетенции должен взять с собой на площадку для выполнения конкурсного задания: ручку, блокнот, текстильные перчатки, форма для обслуживания по модулям.

### **Что нельзя?**

**В период проведения конкурса запрещено пользоваться мобильными телефонами и камерами.**

## **Категория студент**

## **Модуль №1. Ресторан.**

### **Задание 1.**

Подготовка и накрытие обеденного стола на 1 персону.

Участник должен подготовить предметы сервировки на 1 персону по предложенному меню завтрак, обед или ужин (жеребьёвка в конкурсный день), произвести кювертную сервировку стола, в соответствии с требованиями последовательности сервировки стола.

Участник должен знать и понимать: алгоритм подготовки торгового зала к обслуживанию.

### **Задание 2.**

Сбор предметов сервировки, с использованием подноса. Уборка рабочего места.

### **Задание 3.**

Сложение салфеток, основные формы. Участник должен сложить полотняные салфетки размера 45x45, разной формы и сложности.

Требования, предъявляемые к участнику:

Опрятный внешний вид, белая сорочка с длинным рукавом, закрывающим запястье и чёрный галстук, черные брюки для юношей или юбка ниже колен, колготки чёрного цвета для девушек, пиджак чёрный или жилет, закрытая черная обувь на плоской подошве или каблуке не более 3см, без шнуровки и дополнительных украшений.

Для юношей – короткая стрижка, для девушек – волосы убраны. Ногти ухожены, мягкий макияж. Не допускаются наручные украшения.

Модуль №2 Бар

### **Задание 1.**

Подготовка зала к обслуживанию. Встреча гостей, прием заказа. Приготовление 2-х порций кофе (с молоком и без молока) \*, в соответствии с заказом. Участник должен уметь организовать рабочее пространство для приготовления и подачи кофе, десерта. Осуществить подбор необходимой посуды, инвентаря и оборудования.

\*безмолока-эспрессо, американо

с молоком-капучино, латте макиато.

### **Квалификационное задание.**

Приготовление одной порции авторского кофейного напитка с добавлением компонента (чёрный ящик\*). Участник должен уметь организовать рабочее пространство для приготовления кофе. Уметь приготовить эспрессо, в соответствии с нормами и требованиями техники безопасности и приготовления кофейных напитков. Уметь организовать рабочее место для приготовления и подачи напитка, осуществить подбор необходимой посуды, инвентаря и оборудования по рецептуре.

Участник должен быть готов презентовать напиток.

Требования, предъявляемые к участнику:

Опрятный внешний вид, белая сорочка с длинным рукавом, закрывающим запястье и галстук бабочка, черные брюки для юношей. Для девушек - юбка ниже колен, колготки чёрного цвета для девушки или брюки чёрного цвета. Фартук с грудкой (не



брендингованный), закрытая черная обувь на плоской подошве или каблуке не более 3см, без шнуровки и дополнительных украшений.

Для юношей – короткая стрижка, для девушек – волосы убраны. Ногти ухожены, мягкий макияж. Не допускаются наручные украшения.

### **Категория специалист**

Модуль №1. Ресторан.

#### **Задание 1.**

Подготовка и накрытие обеденного стола на 2 персоны.

Участник должен подготовить предметы сервировки на 2 персоны по предложенному меню завтрак, обед или ужин (жеребьевка в конкурсный день), произвести кювертную сервировку стола за один подход, в соответствии с требованиями последовательности сервировки стола.

Участник должен знать и понимать: алгоритм подготовки торгового зала к обслуживанию.

#### **Задание 2.**

Сбор предметов сервировки, с использованием подноса. Уборка рабочего места.

#### **Задание 3.**

Сложение тематической салфетки с использованием дополнительных аксессуаров, салфетка может использоваться цветная или парная, раскрытие темы.

Требования, предъявляемые к участнику:

Опрятный внешний вид, белая сорочка с длинным рукавом, закрывающим запястье и чёрный галстук, черные брюки для юношей или юбка ниже колен, колготки чёрного цвета для девушек, пиджак чёрный или жилет, закрытая черная обувь на плоской подошве или каблуке не более 3см, без шнуровки и дополнительных украшений.

Для юношей – короткая стрижка, для девушек – волосы убраны. Ногти ухожены, мягкий макияж. Не допускаются наручные украшения.

Модуль №2 Бар

#### **Задание 1.**

Подготовка зала к обслуживанию. Встреча гостей, прием заказа. Приготовление 2-х порций кофе (с молоком и без молока) \*, в соответствии с заказом. Участник должен уметь организовать рабочее пространство для приготовления и подачи кофе, десерта. Осуществить подбор необходимой посуды, инвентаря и оборудования.

\* без молока-эспрессо, американо

с молоком-капучино, латте макиато.

### **Квалификационное задание.**

Приготовление авторского напитка на основе эспрессо. Участник должен уметь организовать рабочее пространство для приготовления кофе. Уметь приготовить эспрессо, в соответствии с нормами и требованиями техники безопасности и приготовления кофейных напитков. Уметь организовать рабочее место для приготовления и подачи напитка, осуществить подбор необходимой посуды, инвентаря и оборудования по рецептуре.

Участник должен быть готов презентовать напиток.

Требования, предъявляемые к участнику:

Опрятный внешний вид, белая сорочка с длинным рукавом, закрывающим запястье и галстук бабочка, черные брюки для юношей. Для девушек - юбка ниже колен, колготки чёрного цвета для девушек или брюки черного цвета. Фартук с грудкой (не брендированный), закрытая черная обувь на плоской подошве или каблуке не более 3см, без шнуровки и дополнительных украшений.

Для юношей – короткая стрижка, для девушек – волосы убраны. Ногти ухожены, мягкий макияж. Не допускаются наручные украшения.

### **30% изменение конкурсного задания.**

В 30% изменения задания могут входить:

- изменение времени, при этом не облегчая первоначальное задание, а оставляя сложность на прежнем уровне либо усложняя его; добавление задания к модулям.

### **Критерии оценки выполнения задания.**

#### **Критерии оценки в категории Школьник.**

Подкритерии подразделяются на оценочный и измерительный аспект.

Максимальное количество баллов – 60.

<b>Наименование модуля</b>	<b>Задание</b>	<b>Максимальный балл</b>
Модуль 1. «Ресторан»	Подготовка рабочего места официанта. Выполнение сервировки стола Сложение салфеток	30
Модуль 2. «Бар»	Приготовление чая в соответствии с рецептурой и нормами санитарии и гигиены. Подготовка к обслуживанию и подаче горячего напитка, десерта. Уборка рабочего места	30
Модуль 3 Региональный	Обслуживание гостей , после сервировки стола по меню.	40
<b>ИТОГО</b>		<b>100</b>

Код	Подкритерий	Тип аспекта	Аспект	Макс. балл
<b>А</b>	<b>Модуль 1.Ресторан</b>			<b>30,00</b>
1	Соблюдение правил гигиены, чистота рабочего места	И	Соблюдение правил гигиены, чистота рабочего места	5,00
2	Внешний вид участника, осанка, манеры	И	Обувь, одежда (униформа), прическа	5,00
3	Подготовка зала для сервировки стола	И	Правильный подбор посуды. Работа в перчатках в конкретный промежуток времени: Полировка посуды без перчаток	5,00
4	Качество техника сервировки стола	И	Правильная последовательность накрытия стола по стандартам, финальная законченность	5,00
5	Качество оригинальность сложения салфеток	И	Сложность выбранного элемента, не менее 6 техник, работа в перчатках, ровные складки, сложение с первого раза	5,00
	Количество сложенных салфеток (бонусные баллы)	И	Максимальное количество салфеток среди конкурсантов	5,00
<b>Б</b>	<b>Модуль 2. Бар</b>			<b>30,00</b>
1	Подготовка рабочего места, правильная организация рабочего пространства	И	Организация рабочего места, выбор инвентаря и посуды, гигиена	5,00
		И	Униформа	5,00
2	Правильная технология приготовления чая.	И	Правильная техника приготовления чая, прогрев посуды, сервировка подачи.	5,00
3	Правильная технология заваривания чая	И	Техника приготовления чая	5,00
4	Обслуживание гостей, подача чая, десерта, уборка рабочего места.	И	Встреча гостей, принятие заказа, очередность подачи, уборка зала.	5,00
5	Общее впечатление от работы участника	И	Аккуратность, чистота рабочего места	5,00
<b>В</b>	<b>Обслуживание гостей (региональный компонент)</b>			<b>40,00</b>
1	Наименование критерия			
1	Подача блюд	И	Правильная подача и последовательность блюд по стандартам обслуживания гостей	5,00
2	Выкладка приборов при подаче курсов блюд	И	Своевременная досервировка приборами	5,00
3	Подача закуски	И	Правильный метод подачи закуски	5,00
4	Общее впечатление от официанта при выполнении модуль «Ресторан»	И	Умение держаться перед гостем, применяя стандарты этикета официант-гость, осанка, общение с гостями, доброжелательность.	5,00
5	Уборка гостевого стола	И	Последовательность и правильность зачистки гостевого стола (посуда, приборы, стекло, салфетки, вазочка, скатерть)	5,00
6	Правила и стандарты	И	Правильность обслуживания	5,00

	обслуживания гостей		гостей по стандартам (от встречи гостей до ухода гостей)	
7	Работа с подносом	И	Умение и правильное использование ручника при работе официанта	5,00
8	Работа с подносом		Правильное использование подноса	5,00

**Критерии оценки в категории Студент.**

<b>Наименование модуля</b>	<b>Задание</b>	<b>Максимальный балл</b>
----------------------------	----------------	--------------------------

Модуль1.«Ресторан»	Подготовка рабочего места официанта. Выполнение сервировки стола Сложение салфеток	25
Модуль2.«Бар»	Приготовление кофе (смолоком безмолока) в соответствии с рецептурой и нормами санитарии и гигиены.  Подготовка обслуживания и подаче горячего напитка, десерта.  Уборка рабочего места  Приготовление авторского напитка.	35
Модуль3 Региональный	Обслуживание гостей после сервировки стола , по всем правилам и стандартам .	40
<b>ИТОГО</b>		<b>100</b>

Код	Подкритерий	Тип аспекта	Аспект	Макс. балл
А Модуль 1.Ресторан				25,00
1	Соблюдение правил гигиены, чистота рабочего места	И	Соблюдение правил гигиены, чистота рабочего места	5,00
2	Внешний вид участника, осанка, манеры	И	Обувь, одежда (униформа), прическа	5,00
3	Подготовка конверта для сервировки стола	И	Полировки приборов выполняется по видам, группами	3,00
		И	Все элементы столовой посуды подобраны, в соответствии с заданием	2,00
4	Качество и техника сервировки стола	и	Правильная последовательность накрытия стола, работа сподносом	3,00
		и	Сервировка соответствует заявленному меню	2,00
5	Качество и оригинальность сложения салфеток	И	Сложность выбранного элемента, не менее 6 техник, креативность	3,00
		И	Сложение с первого раза. Работав перчатках	2,00
Б Модуль2.Бар				35,00
1	Подготовка рабочего места, правильная организация рабочего пространства	И	Организация рабочего места, подбор инвентаря. внешний вид	5,00
2	Правильная технология приготовления кофейного напитка.	И	Правильная техника приготовления, пролив, прогрев, экстракция, подача	5,00

3	Правильная технология взбивание молока	И	Техника приготовления кофейного напитка с молоком. Пена глянцевая. Температура	5,00
4	Обслуживание гостей, подача кофе, десерта, уборка рабочего места.	И	Встреча гостей, представление, обслуживание	5,00
5	Общее впечатление от работы участника	И	Аккуратность	5,00
6	Соблюдение правил гигиены	И	Чистота рабочего места, соблюдение гигиены	5,00
7	Приготовление раф-кофе	И	Технология приготовления кофе, без проливов, остатков в шейкере, презентация	5,00
<b>В Наименование модуля (региональный компонент)</b>				<b>40,00</b>

1	Наименование критерия			
1	Подача блюд	И	Правильная подача и последовательность блюд по стандартам обслуживания гостей	5,00
2	Выкладка приборов при подаче курсов блюд	И	Своевременная досервировка приборами	5,00
3	Подача хлеба, напитков, закусок, основных блюд, десерта, чая, сахара, лимона	И	Правильный метод подачи	5,00
4	Общее впечатление от официанта при выполнении модуль «Ресторан»	И	Умение держаться перед гостем, применяя стандарты этикета официант-гость, осанка, общение с гостями, доброжелательность.	5,00
5	Уборка гостевого стола	И	Последовательность и правильность зачистки гостевого стола (посуда, приборы, стекло, салфетки, вазочка, скатерть)	5,00
6	Правила и стандарты обслуживания гостей	И	Правильность обслуживания гостей по стандартам (от встречи гостей до ухода гостей)	5,00
7	Работа с подносом	И	Умение и правильное использование ручника при работе официанта	5,00
8	Работа с подносом		Правильное использование подноса	5,00

### Критерии оценки в категории Специалист.

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
Модуль 1. «Ресторан»	Подготовка рабочего места официанта. Выполнение сервировки стола Сложение салфеток	25

Модуль2.«Бар»	<p>Приготовление кофе(молоком и безмолока) в соответствии с рецептурой и нормами санитарии и гигиены.</p> <p>Подготовка обслуживания и подаче горячего напитка, десерта.</p> <p>Уборка рабочего места</p> <p>Приготовление напитка на основе эспрессо.</p>	35
Модуль3 Региональный	Обслуживание гостей , после сервировки стола по меню.	40
<b>ИТОГО</b>		<b>100</b>

Код	Подкритерий	Тип аспекта	Аспект	Макс. балл
A	Модуль 1.Ресторан			25,00
1	Соблюдение правил гигиены, чистота рабочего места	И	Соблюдение правил гигиены, чистота рабочего места	5,00
2	Внешний вид участника, осанка, манеры	И	Обувь, одежда (униформа), прическа	5,00

3	Подготовка сервировки стола	И	Полировка приборов выполняется по видам, группами	2,00
		И	Все элементы столовой посуды подобраны, в соответствии с заданием	3,00
4	Качество и техника сервировки стола	И	Правильная последовательность накрытия стола, работа сподносом	3,00
		И	Сервировка соответствует заявленному меню	2,00
5	Качество и оригинальность сложения салфеток	И	Сложность выбранного элемента, не менее 6 техник, креативность	2,00
		И	Сложение с первого раза. Работа в перчатках	3,00
<b>Б Модуль 2. Бар</b>				<b>35,00</b>
1	Подготовка рабочего места, правильная организация рабочего пространства	И	Организация рабочего места, подбор инвентаря. внешний вид	5,00
2	Правильная технология приготовления кофейного напитка.	И	Правильная техника приготовления, пролив, прогрев, экстракция, подача	5,00
3	Правильная технология взбивание молока	И	Техника приготовления кофейного напитка молоком. Пена глянцевая. Температура	5,00
4	Обслуживание гостей, подача кофе, десерта, уборка рабочего места.	И	Встреча гостей, представление, обслуживание	5,00
5	Общее впечатление от работы участника	И	Аккуратность	5,00
6	Соблюдение правил гигиены	И	Чистота рабочего места, соблюдение гигиены	5,00
7	Приготовление кофе по-венски	И	Технология приготовления кофе, без проливов, остатков в шейкере, презентация	5,00
<b>В Наименование модуля (региональный компонент)</b>				<b>40,00</b>
1	Наименование критерия			
1	Подача блюд	И	Правильная подача и последовательность блюд по стандартам обслуживания гостей	5,00
2	Выкладка приборов при подаче курсов блюд	И	Своевременная досервировка приборами	5,00
3	Подача закуски	И	Правильный метод подачи закуски	5,00
4	Общее впечатление от официанта при выполнении модуль «Ресторан»	И	Умение держаться перед гостем, применяя стандарты этикета официант-гость, осанка, общение с гостями, доброжелательность.	5,00
5	Уборка гостевого стола	И	Последовательность и правильность зачистки гостевого стола (посуда, приборы, стекло, салфетки, вазочка, скатерть)	5,00
6	Правила и стандарты обслуживания гостей	И	Правильность обслуживания гостей по стандартам (от встречи гостей до ухода гостей)	5,00
7	Работа с подносом	И	Умение и правильное	5,00


















			использование ручника при работе официанта	
8	Работа с подносом		Правильное использование подноса	5,00








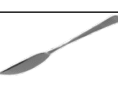


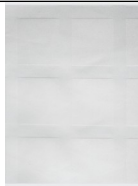


### 3. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов.

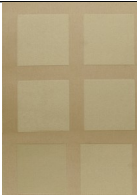



Для всех категорий участников (школьники, студенты, специалисты)








<b>ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА</b>					
В данном пункте необходимо указать оборудование, инструменты, ПО, мебель для участников					
<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>Фото оборудования</b>	<b>Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика</b>	<b>Ед. изм.</b>	<b>Необходимое кол-во</b>

		или инструм ента, или мебели		рен ия	
1	Часы настенные		35см,механизмкварцевый <a href="..\..\ДёД³¼Д³Д´Д°Д½²¼Д²Д°\Desktop\6hq.w&lt;br/&gt;ebp">..\..\ДёД³¼Д³Д´Д°Д½²¼Д²Д°\Desktop\6hq.w ebp</a>	шт	1 (однина площад ке)
2	Джигер		30/50нержавеющаясталь	шт	2
3	Совокдля льда		<a href="http://www.complexbar.ru/barniy_inventar/&lt;br/&gt;pris&lt;br/&gt;posoblenie_dlya_kolki_lda_melnitsi_i_sovki/&lt;br/&gt;9100609">http://www.complexbar.ru/barniy_inventar/ pris posoblenie_dlya_kolki_lda_melnitsi_i_sovki/ 9100609</a>	Шт .	1
4	Ice bucket / ведеркодля льда		3,4л;H=17,L=20,B=20см	Шт .	2 (навсех участни ков)
5	Шипцыдля льда		16см,пластиковыеили металлические	Шт .	2
6	Доска разделочная		20/30 пластик(зеленая)	Шт .	1
7	Барный поднос		прорезиненный,диаметр-20 см	Шт .	1
8	Подносдля официанта		<a href="https://www.google.ru/search?newwindow=1&amp;e&lt;br/&gt;spv=2&amp;biw=1280&amp;bih=578&amp;tbm=isch&amp;sa=1&amp;&lt;br/&gt;q=%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%80%D0&lt;br/&gt;%B5%D0%B7%D0%B8%D0%BD%D0%B5%&lt;br/&gt;D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9+%D0%&lt;br/&gt;BF%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D&lt;br/&gt;1%81&amp;oq=%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1&lt;br/&gt;%80%D0%B5%D0%B7%D0%B8%D0%BD%&lt;br/&gt;D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B&lt;br/&gt;9+%D0%BF%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D&lt;br/&gt;0%BE%D1%81&amp;gs_l=img.3...84774.93026.0.9&lt;br/&gt;3568.48.26.1.5.5.0.156.2123.17j6.23.0....0...1c.1&lt;br/&gt;.64.img..31.17.1120.e_mQXuLp0Ks#imgrc=5q&lt;br/&gt;BhRnBO9hQAvM%3A">https://www.google.ru/search?newwindow=1&amp;e spv=2&amp;biw=1280&amp;bih=578&amp;tbm=isch&amp;sa=1&amp; q=%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%80%D0 %B5%D0%B7%D0%B8%D0%BD%D0%B5% D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9+%D0% BF%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D 1%81&amp;oq=%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1 %80%D0%B5%D0%B7%D0%B8%D0%BD% D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B 9+%D0%BF%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D 0%BE%D1%81&amp;gs_l=img.3...84774.93026.0.9 3568.48.26.1.5.5.0.156.2123.17j6.23.0....0...1c.1 .64.img..31.17.1120.e_mQXuLp0Ks#imgrc=5q BhRnBO9hQAvM%3A</a>	шт	1



9	Кофемашина, 1-2 группы, полуавтомат		2 группы Кофеварка рожковая Система быстрый пар; наличие парового крана для приготовления капучино (капучинатор); Подогреватель чашек; Кран для кипятка; Увеличенная высота группы под стаканчики на "вынос"; клавиатура с автоматической очисткой программы; Система автоматического заполнения бойлера; Независимые манометры для водяного насоса и котла; бойлер и группа сделаны из меди.	шт	1 (на всех участках)
10	Тарелка пирожковая		диаметр 14 см, фаянс Из одной коллекции	шт	10
11	Хайболл		450 мл <a href="https://www.google.ru/search?newwindow=1&amp;spv=2&amp;biw=1280&amp;bih=578&amp;tbm=isch&amp;sa=1&amp;q=%D0%B1%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D0%BB+%D0%B4%D0%BB%D1%8F+%D0%B2%D0%BE%D0%B4%D1%8B&amp;oq=%D0%B1%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D0%BB+%D0%B4%D0%BB%D1%8F+%D0%B2%D0%BE%D0%B4%D1%8B&amp;gs_l=img.3..012.590130.593685.0.593982.14.10.0.4.4.0.148.868.6j3.9.0....0...1c.1.64.img..1.13.881.oYRMicFePHg#imgcr=Ts023uWsFDyIgm%3A">https://www.google.ru/search?newwindow=1&amp;spv=2&amp;biw=1280&amp;bih=578&amp;tbm=isch&amp;sa=1&amp;q=%D0%B1%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D0%BB+%D0%B4%D0%BB%D1%8F+%D0%B2%D0%BE%D0%B4%D1%8B&amp;oq=%D0%B1%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D0%BB+%D0%B4%D0%BB%D1%8F+%D0%B2%D0%BE%D0%B4%D1%8B&amp;gs_l=img.3..012.590130.593685.0.593982.14.10.0.4.4.0.148.868.6j3.9.0....0...1c.1.64.img..1.13.881.oYRMicFePHg#imgcr=Ts023uWsFDyIgm%3A</a>	шт	2
12	Молочник		250 мл, фаянс	шт	1
13	Сахарница		200 мл, фаянс	шт	1
14	Закусочная тарелка		Фаянс Из одной коллекции	шт	10
15	Столовая тарелка		Фаянс Из одной коллекции		12
16	Чашка чайная с блюдцем		Фаянс (блюдце, чашка) Из одной коллекции	шт	4

17	Чашка кофейная блюдецм		Фаянс(блюдец, чашка) Из одной коллекции	Шт .	4
18	Вилка закусочная		Нержавеющая сталь Из одной коллекции	Шт .	10
19	Нож закусочный		Нержавеющая сталь Из одной коллекции	Шт .	10
20	Вилка столовая		Нержавеющая сталь Из одной коллекции	Шт .	12
21	Нож столовый		Нержавеющая сталь Из одной коллекции	Шт .	5
22	Ложка десертная		Нержавеющая сталь Из одной коллекции	Шт .	5
23	Вилка рыбная		Металл Из одной коллекции	Шт .	4
24	Нож рыбный		Нержавеющая сталь Из одной коллекции	Шт .	4
25	Ложка столовая		Нержавеющая сталь Из одной коллекции		12
26	Ложка чайная		Нержавеющая сталь Из одной коллекции		
27	Скатерть гостевая белая		в соответствии с размером стола(200x150)	Шт .	4
28	Стол (прямоуголь ный) подсобный		столешница - ЛДСП, каркас - сталь (длина 1500, ширина 760, высота 760) банкетный складной <a href="http://images.ru.prom.st/95613481_w640_h640_seriya_16_dm_rtl.jpg">http://images.ru.prom.st/95613481_w640_h640_seriya_16_dm_rtl.jpg</a>	Шт .	1
29	Банкетные стулья		Каркас: алюминий 2,5мм, Обивка: жаккард <a href="http://mebel-finder.ru/?s=3&amp;i=5530">http://mebel-finder.ru/?s=3&amp;i=5530</a>	Шт .	4

30	Салфетки тканые (гостевые)		Натуральная ткань 45*45	Шт .	40
31	Стол прямоугольный банкетный складной		столешница - ЛДСП, каркас - сталь (длина 1500, ширина 760, высота 760) банкетный складной <a href="https://mebelstol.ru/tables/kitchen_tables/mega_stol_alba/">https://mebelstol.ru/tables/kitchen_tables/mega_stol_alba/</a>	Шт .	2
32	Стол квадратный		столешница-ЛДСП,каркас-сталь 145*145	шт	2
33	Барная стойка		Длина 1200-1800, ширина контактной столешницы 450 (глубина 250) ширина рабочей поверхности 600, высота 1250, высота рабочей зоны 1000	Шт .	1
34	Фужер для воды		Стекло, из одной коллекции	Шт .	6
35	Бокал для белого вина		Стекло, из одной коллекции <a href="https://www.google.ru/search?newwindow=1&amp;espv=2&amp;biw=1280&amp;bih=578&amp;tbm=isch&amp;sa=1&amp;q=%D0%B1%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D0%BB+%D0%B4%D0%BB%D1%8F+%D0%B1%D0%B5%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%BE+%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%B0&amp;oq=%D0%B1%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D0%BB+%D0%B4%D0%BB%D1%8F+%D0%B1%D0%B5%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%BE+%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%B0&amp;gs_l=img.3..012j0i7i30j0i24.26831.30691.0.32365.14.14.0.0.0.130.1273.12j2.14.0....0...1c.1.64.img..0.14.1271.1LXn2XZbXUU#imgcr=7ov5oRSqQCxCrM%3A">https://www.google.ru/search?newwindow=1&amp;espv=2&amp;biw=1280&amp;bih=578&amp;tbm=isch&amp;sa=1&amp;q=%D0%B1%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D0%BB+%D0%B4%D0%BB%D1%8F+%D0%B1%D0%B5%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%BE+%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%B0&amp;oq=%D0%B1%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D0%BB+%D0%B4%D0%BB%D1%8F+%D0%B1%D0%B5%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%BE+%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%B0&amp;gs_l=img.3..012j0i7i30j0i24.26831.30691.0.32365.14.14.0.0.0.130.1273.12j2.14.0....0...1c.1.64.img..0.14.1271.1LXn2XZbXUU#imgcr=7ov5oRSqQCxCrM%3A</a>	Шт .	6
36	Бокал для красного вина		Стекло, из одной коллекции <a href="https://www.google.ru/search?newwindow=1&amp;espv=2&amp;biw=1280&amp;bih=578&amp;tbm=isch&amp;sa=1&amp;q=%D0%B1%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D0%BB+%D0%B4%D0%BB%D1%8F+%D0%BA%D1%80%D0%B0%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE+%D0%B2%D0%B8">https://www.google.ru/search?newwindow=1&amp;espv=2&amp;biw=1280&amp;bih=578&amp;tbm=isch&amp;sa=1&amp;q=%D0%B1%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D0%BB+%D0%B4%D0%BB%D1%8F+%D0%BA%D1%80%D0%B0%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE+%D0%B2%D0%B8</a>	Шт .	6

			%D0%BD%D0%B0&oq=%D0%B1%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D0%BB+%D0%B4%D0%BB%D1%8F+%D0%BA%D1%80%D0%B0%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE+%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%B0&gs_l=img.1.0.0j0i24i4.335668.338309.0.339973.13.5.0.8.8.0.105.424.4j1.5.0...0...1c.1.64.img..0.13.446.AP6j_dieqOU#imgrc=sLDniAU1MPJj_M%3A		
37	Щипцы для сахара		Нержавеющая сталь	Шт.	1
38	Кофемолка		Электрическая кофемолка саесомд64м. Полупрофессиональная, с отдельным бункером для молотого кофе (220В)	Шт.	1 (одна на всех)
39	Микроволновая печь		220В на усмотрение организатора	Шт.	1 (одна на площадке)
40	Холодильник барный		220В <a href="https://www.google.ru/search?q=%D0%B1%D0%B0%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%B9+%D1%85%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B4%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D0%BD%0%B8%D0%BA&amp;newwindow=1&amp;espv=2&amp;tbm=isch&amp;tbo=u&amp;source=univ&amp;sa=X&amp;ved=0ahUKEwjF36T_leDJAhVBICwKHcqnD8QQsAQIMg&amp;biw=1280&amp;bih=622">https://www.google.ru/search?q=%D0%B1%D0%B0%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%B9+%D1%85%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B4%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D0%BD%0%B8%D0%BA&amp;newwindow=1&amp;espv=2&amp;tbm=isch&amp;tbo=u&amp;source=univ&amp;sa=X&amp;ved=0ahUKEwjF36T_leDJAhVBICwKHcqnD8QQsAQIMg&amp;biw=1280&amp;bih=622</a>	Шт.	1 (одна на площадке)
41	Ледогенератор (кубкового льда)		Вид производимого льда - Кубиковый, производительность не менее 40кг/сутки, напряжение 220В <a href="http://www.kupiholod.ru/shop/ldogen/ldogen_kubik/21291/">http://www.kupiholod.ru/shop/ldogen/ldogen_kubik/21291/</a>	Шт.	1 (одна на площадке)
42	Стол для кофемашины		столешница-ЛДСП, каркас-сталь (длина 1500, ширина 760, высота 760)	Шт.	1 (одна на площадке)
43	Тележка кухонная		метал, 3 полочки, на колесиках	Шт.	2 (две на площадке)

44	Водонагреватель 10 л		<a href="http://shop.textalk.se/shop/31120/art20/h7868/13617868-origpic-2660c5.jpg">http://shop.textalk.se/shop/31120/art20/h7868/13617868-origpic-2660c5.jpg</a>	Шт	1 (одина площад ке)
45	Ваза для цветов		<a href="http://www.regischurch.com/wp-content/uploads/2017/01/cheap-flower-vases-arranged-still-cheapest-vase-survive-example-produced-art-flowers-arranging-come-from-japan-beautiful-gerbera.jpg">http://www.regischurch.com/wp-content/uploads/2017/01/cheap-flower-vases-arranged-still-cheapest-vase-survive-example-produced-art-flowers-arranging-come-from-japan-beautiful-gerbera.jpg</a>	Шт	1
46	Питчерна 150 мл		<u>Питчер «Пробар»; сталь нерж.; 150мл; D=63, H=55мм; серебрист. купить в Москве и других городах РФ по низкой цене в интернет-магазине COMPLEXBAR.RU</u>	шт	2
47	Питчерна 600 мл		<u>Питчер «Пробар»; сталь нерж.; 0,6л; D=90, H=105мм; серебрист. купить в Москве и других городах РФ по низкой цене в интернет-магазине COMPLEXBAR.RU</u>	шт	2
48	Весы точечные		<u>Весы для кофе электронные с таймером; H=30, L=195, B=125мм купить в Москве и других городах РФ по низкой цене в интернет-магазине COMPLEXBAR.RU</u>	шт	1
49	Чайник электрический		<u>Чайник для приготовления кофе с контролем температуры; сталь нерж., бук; 0,7л; 1Квт купить в Москве и других городах РФ по низкой цене в интернет-магазине COMPLEXBAR.RU</u>	шт	1
50	Чайник керамический		<u>Чайник «Скиф»; фарфор; 350мл; белый; купить в Москве и других городах РФ по низкой цене в интернет-магазине COMPLEXBAR.RU</u>	шт	6
51	Пакеты для заваривания чая		<u>Фильтр пакеты для заваривания чая с завязками большие, пакетики для заварника (10*15см), 100шт — купить в интернет-магазине по низкой цене на Яндекс Маркете (yandex.ru)</u>	уп	1
52	Бокал айриш кофе		<u>Бокал вомбеверидж «Айриш Кофе»; стекло; 244мл; D=77, H=145, L=100мм; прозр. купить в Москве и других городах РФ по</u>	шт	6


			<u>низкойценевинтернет-магазинеCOMPLEXBAR.RU</u>		
53	Кример		<u>Сифондлясливок«Термо»;стальнерж. пластик; 0, 5л; D=97, H=264, B=125мм;металлич., красный купить в Москве идругих городах РФ по низкой цене винтернет-магазине COMPLEXBAR.RU</u>	шт	1
54	Баллончикс N2O		<u>Баллончики д/сифона д/сливок 8. 4 гN20[10шт];сталькупитьвМосквейдругихгородах РФ по низкой цене в интернет-магазине COMPLEXBAR.RU</u>	уп	1
55	Мензурка		<u>МензуркаТСГОСТ-1770-74;стекло;100мл;D=55, H=105мм; прозр. купить в Москве идругих городах РФ по низкой цене винтернет-магазине COMPLEXBAR.RU</u>	шт	2

### РАСХОДНЫЕМАТЕРИАЛАНА 1УЧАСТНИКА




#### Расходныматериалы

№ п/п	Наименование	Фото расходных материалов	Технические характеристики оборудования,инструментовиссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Коктейльные трубочки (длинные и короткие)		бумажные,22см	Шт.	4
2	Синие и зелёные полирующие полотенца длястоловых приборов		<u>30*30см, микрофибра</u>	Шт.	4
3	Салфетки		Бумажные(20x20см)	шт	6
4	Полотно вафельное		50см*70мрулон,белый	метр	3



5	Долесы разного размера		Бумажные <a href="https://www.google.ru/search?newwindow=1&amp;espv=2&amp;biw=1280&amp;bih=578&amp;tbm=isch&amp;sa=1&amp;q=%D1%81%D0%B0%D0%BB%D1%84%D0%B5%D1%82%D0%BA%D0%B8+%D0%BA%D1%80%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B2%D0%BD%D1%8B%D0%B5+%D0%B1%D1%83%D0%BC%D0%B0%D0%B6%D0%BD%D1%8B%D0%B5&amp;oq=%D1%81%D0%B0%D0%BB%D1%84%D0%B5%D1%82%D0%BA%D0%B8+%D0%BA%D1%80%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B2%D0%BD%D1%8B%D0%B5+%D0%B1%D1%83%D0%B6%D0%B0%D0%B6%D0%BD%D1%8B%D0%B5&amp;gs_l=img.3..0i8i30.4650.8818.0.9257.11.10.1.0.0.194.1005.7j3.10.0....0...1c.1.64.img.1.10.924.XxNEI1sNvms#imgrc=uYVD67Py5-CvfM%3A">https://www.google.ru/search?newwindow=1&amp;espv=2&amp;biw=1280&amp;bih=578&amp;tbm=isch&amp;sa=1&amp;q=%D1%81%D0%B0%D0%BB%D1%84%D0%B5%D1%82%D0%BA%D0%B8+%D0%BA%D1%80%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B2%D0%BD%D1%8B%D0%B5+%D0%B1%D1%83%D0%BC%D0%B0%D0%B6%D0%BD%D1%8B%D0%B5&amp;oq=%D1%81%D0%B0%D0%BB%D1%84%D0%B5%D1%82%D0%BA%D0%B8+%D0%BA%D1%80%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B2%D0%BD%D1%8B%D0%B5+%D0%B1%D1%83%D0%B6%D0%B0%D0%B6%D0%BD%D1%8B%D0%B5&amp;gs_l=img.3..0i8i30.4650.8818.0.9257.11.10.1.0.0.194.1005.7j3.10.0....0...1c.1.64.img.1.10.924.XxNEI1sNvms#imgrc=uYVD67Py5-CvfM%3A</a>	Шт .	5/1
---	------------------------	--	--	---------	-----

**РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ,  
КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ**


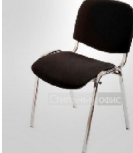




			Посогласованию с главным экспертом (например)		
1.	Ручка		На просмотр участника	Шт .	1
2.	Блокнот		На просмотр участника	Шт .	1
4.	Перчатки текстильные для официанта		Белые или чёрные На просмотр участника	Шт .	2
5	Фартук барный		Темного цвета с грудкой На просмотр участника	шт	1

**РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ**

			Посогласованию с главным экспертом (например)		
1	Мобильный телефон				

**ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТЫ КОТОРОЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК (при необходимости)**

№ п/п	Наименование	Наименование оборудования или	Технические характеристики оборудования, инструментов с ссылкой на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
-------	--------------	-------------------------------	---	---------------	--------------------

		<b>инструмента, или мебели</b>			
1	Темпер		Наусмотрение участника	шт	1
<b>ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО ЭКСПЕРТА (при необходимости)</b>					
В данном пункте необходимо указать оборудование, ПО, мебель, инструменты для экспертов					
<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели</b>	<b>Технические характеристики оборудования, инструментов с ссылкой на сайт производителя, поставщика</b>	<b>Ед. измерения</b>	<b>Необходимое кол-во</b>
1	Стол офисный		1400x600x750 Наусмотрение организаторов Один на всех	Шт .	1/5
2	Стул посетителя офисный	 	Размеры: 55x80 Наусмотрение организаторов	Шт .	1/5
3	Вешалка		Штанга на колесах, скрючками, 120*120 см Наусмотрение организаторов	Шт .	1
4	Ноутбук		Наусмотрение организаторов Один на всех	Шт .	1/5
5	Принтер		Наусмотрение организаторов Один на всех	Шт .	1/5
6	Мышка компьютерная		Наусмотрение организаторов	Шт .	1/5
<b>РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 Эксперта (при необходимости)</b>					
Расходные материалы					
<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>Фото расходных материалов</b>	<b>Технические характеристики оборудования, инструментов с ссылкой на сайт производителя, поставщика</b>	<b>Ед. измерения</b>	<b>Необходимое кол-во</b>


1	Папка, планшет		пластик сзажимом, жесткая обложка	Шт .	1
2	Бумага		A4, белая для лазерного принтера	Шт .	10 листов
3.	Ручка (шариковая)		На усмотрение организаторов	Шт .	2
4	Ножницы канцелярские		для бумаги, 14 см	Шт .	1 (на всех)
5	Маркер черный		для бумаги	Шт .	1
6	Скотч двусторонний		6 см * 5 м	Шт .	1
7	Скрепки канцелярские		50 шт обойма, 1000 шт	Шт .	1/5
8	Скотч малярный		7 см * 5 м	Шт .	1
9	Пилот, 6 розеток		220 в, 3-5 м	Шт .	1

**ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ (при необходимости)**

В данном пункте необходимо указать дополнительное оборудование, средства индивидуальной защиты



№ п/ п	Наименование	Фото необходимого оборудования,	Технические характеристики оборудования, инструментов ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. из мер ения	Необходимое кол-во
--------------	--------------	---------------------------------------	---	--------------------------	-----------------------


		<b>средств а индиви</b>			
--	--	---------------------------------	--	--	--

		<b>дуально й защиты</b>			
1	Порошковый огнетушитель ОП-4		Класс В-55В Класс А - 2 А	Шт .	1
2.	Аптечка		ФЭСТ	Шт .	1
3	Жидкое мыло		На усмотрение организаторов	Шт .	1
4.	Средство для мытья посуды (дезинфицирующее)		На усмотрение организаторов	Шт .	1
5	Ковролин		На усмотрение организаторов Нейтрального цвета	Кв. м.	Площадь площадки
<b>КОМНАТА УЧАСТНИКОВ (при необходимости)</b>					
В данном пункте необходимо указать оборудование, мебель, расходные материалы, которыми будут оборудована комната для участников (при необходимости)					
<b>№ п/ п</b>	<b>Наименование</b>	<b>Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели, или расходных материалов</b>	<b>Технические характеристики оборудования, инструментов ссылаясь на сайт производителя, поставщика</b>	<b>Ед. измерения</b>	<b>Необходимое кол-во</b>
1	Комната участника		6*8 кв. м 2 розетки на 220 Вольт (2 кВт) Одна на всех	Шт .	1

2	Зеркало		140*170 Наусмотрениеорганизаторов Одно на всех	Шт .	1
3	Гладильная доска		120*35см Наусмотрениеорганизаторов Одна на всех	Шт .	1
4	Утюг		1800ватт,система:пар. Один на всех	Шт .	1
5	Мусорная корзина		30 лит,пластик	Шт .	1
6	Стол прямоугольн ый		столешница-ЛДСП,каркас-сталь(длина 1500, ширина 760, высота 760) банкетный складной  одинна всех	Шт .	1

Количествоточекэлектропитанияииххарактеристики,количествоточекинтернетаи  
требования к нему, количество точек воды и требования (горячая, холодная)

№ п/ п	Наименова ние	Наимен ование необход имого оборудо вания или инструм ента, или мебели	Технические характеристики оборудования,инструментовиссылкана сайт производителя, поставщика	Ед. из ме рен ия	Необхо димое кол-во
1	Кулердля воды		настольный без охлаждения	Шт .	1
2	Комната экспертов		Площадькомнатыэкспертовнеменее45 кв (6*8 метра)  Электричество:розеткипо220Вольт(по2 кВт на каждую)	Шт .	2
3	Комната главного эксперта Компьютер/		Площадькомнатыглавногоэкспертане менее 4 кв (2*2 метра)	Шт .	1\1\1

	Моноблок / ноутбук (интернет/WiFi)		Электричество:розетка на 220 Вольт (2кВт) Подключение компьютера к проводному интернету в комнате главного эксперта  HP LaserJet Pro M426fdn RU, A4, лазерный, 38 стр/мин		
4	Мойка		Подвод холодной и горячей воды и слива	Шт	1
6	Зона бара		2 розетки на 220 Вольт (2кВт)	Шт	2

4. Минимальные требования к оснащению рабочих мест с учетом всех основных нозологий.

	Площадь, м.кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м.	Специализированное оборудование, количество.*
<b>Рабочее место участника с нарушением слуха</b>	3000x1900	1,5 м	Для участников с нарушением слуха необходимо предусмотреть:  а) наличие звукоусиливающей аппаратуры, акустической системы, информационной индукционной системы, наличие индивидуальных наушников;  б) наличие на площадке переводчика русского жестового языка (сурдопереводчика);  в) оформление конкурсного задания в доступной текстовой информации.
<b>Рабочее место участника с нарушением зрения</b>	3000x1900	1,5 м	Для участников с нарушением зрения необходимо:  а) текстовое описание конкурсного задания в плоскочечатном виде крупным размером шрифта, учитывающим состояние зрительного анализатора участника с остаточным зрением (в формате Microsoft Word не менее 16-18пт), дублированного

			<p>рельефноточечным шрифтом Брайля (при необходимости);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- лупа подсветкой для слабовидящих;</li> </ul> <p>электронная лупа;</p> <p>б) для рабочего места, предполагающего работу на компьютере-оснащение специальным компьютерным оборудованием и оргтехникой:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- видеоувеличитель;</li> <li>- программы экранного доступа NVDA и JAWS18 (при необходимости);</li> <li>- брайлевский дисплей (при необходимости);</li> </ul> <p>в) для рабочего места участника с нарушением зрения, имеющего собаку-проводника, необходимо предусмотреть место для собаки-проводника;</p> <p>г) оснащение (оборудование) специального рабочего места техническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение инвалидом по зрению-слепого своего рабочего места и выполнение трудовых функций;</p> <p>д) индивидуально равномерное освещение не менее 300 люкс.</p>
<b>Рабочее место участника с нарушением ОДА</b>	3000x1900	1,5 м	<p>Оснащение (оборудование) специального рабочего места оборудованием, обеспечивающим реализацию эргономических принципов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) увеличение размера зоны на одном месте с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами верстаков;</li> <li>б) для участников, передвигающихся в кресле-коляске, необходимо выделить 1 - 2 первых рабочих места в ряду у дверного проема;</li> <li>в) оснащение (оборудование) специального рабочего места специальными механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона</li> </ul>



			спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем,обеспечивающимкомпенсациюусилия при вставании.
<b>Рабочее место участника с соматическими заболеваниями</b>	3000x1900	1,5 м	<p>Специальные требования к условиям труда инвалидов вследствие заболеваний сердечно-сосудистой системы,атакжеинвалидоввследствие других соматических заболеваний, предусматривают отсутствие:</p> <p>а)вредныххимическихвеществ,включая аллергены, канцерогены, оксиды металлов, аэрозоли преимущественно фиброгенного действия;</p> <p>б) тепловых излучений; локальной вибрации, электромагнитныхизлучений,ультрафиолетовой радиации на площадке;</p> <p>в)превышенияуровняшуманарабочихместах;</p> <p>г) нарушений уровня освещенности, соответствующейдействующимнормативам.</p> <p>Необходимо обеспечить наличие столов регулируемыми высотой и углом наклона поверхности;стульев(кресел)срегулируемыми высотой сиденья и положением спинки (в соответствии со спецификой заболевания).</p>
<b>Рабочее место участника с ментальными нарушениями</b>	3000x1900	1,5 м	<p>Специальные требования к условиям труда инвалидов, имеющих нервно-психические заболевания:</p> <p>а) создание оптимальных и допустимых санитарно-гигиенических условий производственной среды,втомчисле:температура воздухавхолодный периодгодапри легкойработе -21-24°С;при среднейтяжестиработ-17-20°С; влажность воздуха в холодный и теплый периоды года 40 - 60 %; отсутствие вредных веществ: аллергенов, канцерогенов, аэрозолей, металлов, оксидов металлов;</p> <p>б)электромагнитноеизлучение-невышеПДУ; шум - не выше ПДУ (до 81 дБА); отсутствие локальной и общей вибрации; отсутствие продуктовипрепаратов,содержащихживые</p>

			<p>клетки и споры микроорганизмов, белковые препараты;</p> <p>в) оборудование (технические устройства) должны быть безопасны и комфортны в использовании (устойчивые конструкции, прочная установка и фиксация, простой способ пользования без сложных систем включения и выключения, с автоматическим выключением при неполадках; расстановка и расположение, не создающие помех для подхода, пользования и передвижения; расширенные расстояния между столами, мебелью; не должна затруднять доступность устройств; исключение острых выступов, углов, ранищих поверхностей, выступающих крепежных деталей).</p>
--	--	--	--

### **5. Схема застройки соревновательной площадки.**

**Составлена с учётом основных нозологий предыдущих чемпионатов.**

- на 10 рабочих мест для всех категорий

Возможна адаптация схемы расстановки на 5 рабочих мест в зависимости от размеров площадки.

Размеры конкурсной площадки напрямую зависят от количества рабочих мест. Пол покрывается ковролином, цвет выбирается нейтральный.

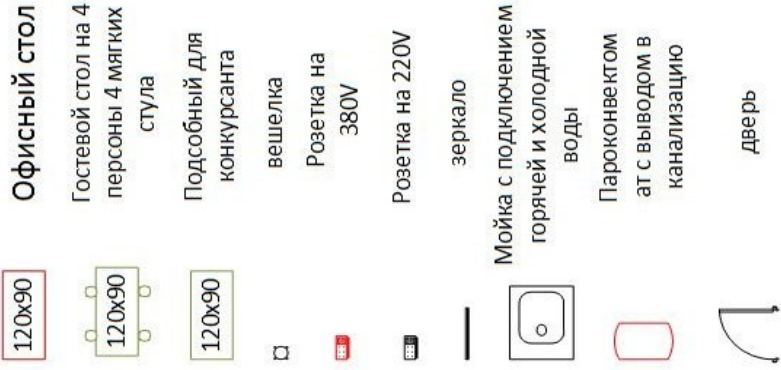
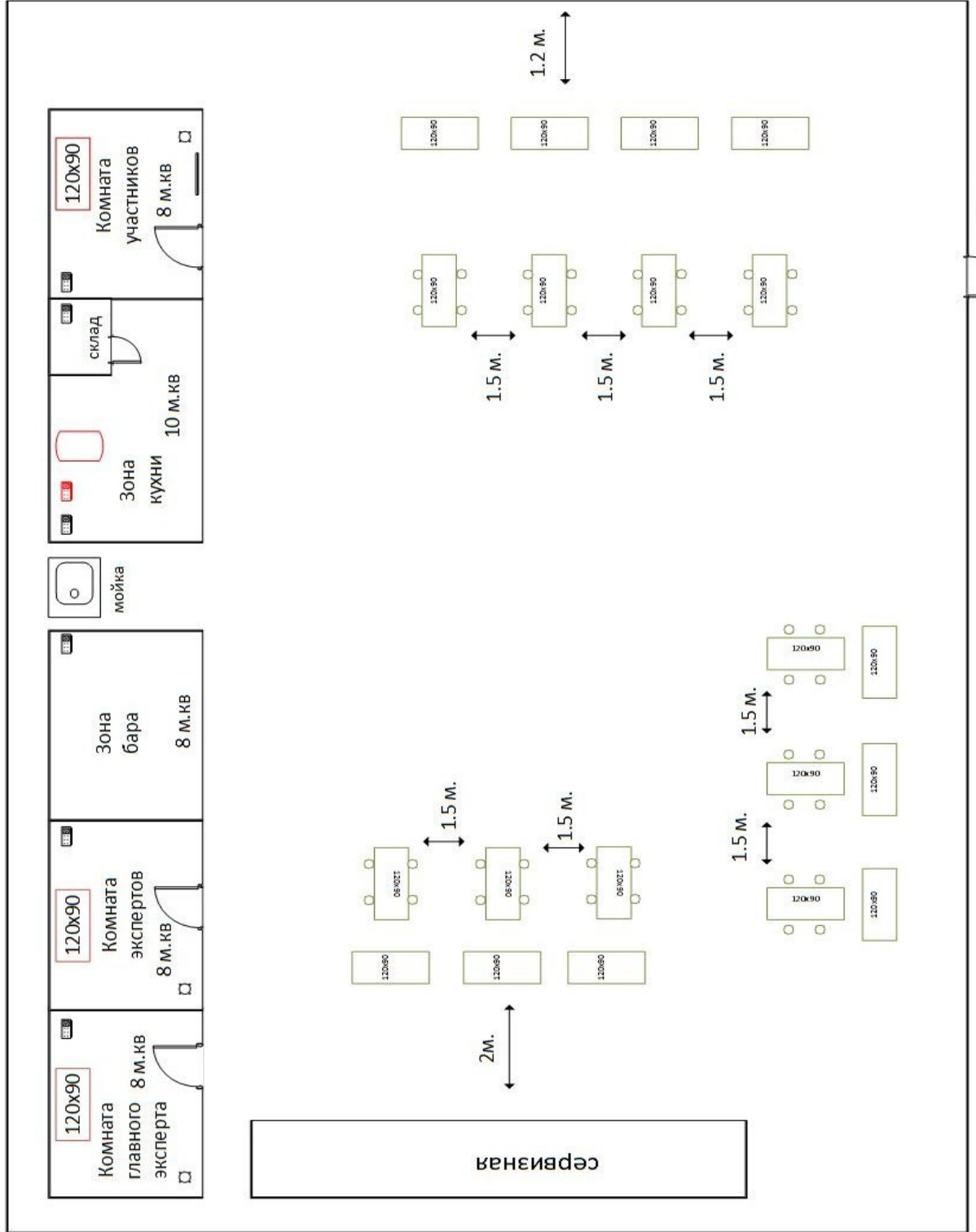
На площадке необходимо подключение горячей и холодной воды, слив (канализация).

В комнате эксперта подключение к интернету (для заполнения личного кабинета и оформления отчётной документации чемпионата).

Расстановка мебели и оборудования осуществляется главным техническим экспертом в соответствии с конкурсным заданием по дням чемпионата, в зависимости от выполняемого модуля. Перечень оборудования, инвентаря, мебели и расходного материала прилагается.

План застройки конкурсной площадки

40м



## **6. Требования охраны труда и техники безопасности**

### **Общие требования безопасности**

Настоящая инструкция распространяется на персонал, эксплуатирующий средства вычислительной техники и профессионального оборудование. Инструкция содержит общие указания по безопасному применению электрооборудования в учреждении. Требования настоящей инструкции являются обязательными, отступления от нее не допускаются. К самостоятельной эксплуатации электроаппаратуры допускается только обученные и прошедшие технику безопасности участники, пригодный по состоянию здоровья и квалификации к выполнению указанных работ.

### **Требования безопасности перед началом работы**

Перед началом работы следует убедиться в исправности электропроводки, выключателей, штепсельных розеток, при помощи которых оборудование включается в сеть. Следует обратить внимание на чистоту пола, наличия проходов.

### **Требования безопасности во время работы**

Для снижения или предотвращения влияния опасных и вредных факторов необходимо соблюдать Санитарные правила и нормы, гигиенические требования при подготовке зала к обслуживанию и подаче блюд и напитков.

Во избежание повреждения изоляции проводов и возникновения коротких замыканий не разрешается: вешать что-либо на провода, закрашивать и белить шнуры и провода, закладывать провода и шнуры за газовые и водопроводные трубы, за батареи отопительной системы, выдергивать штепсельную вилку из розетки за шнур, усилие должно быть приложено к корпусу вилки.

Для исключения поражения электрическим током запрещается: часто включать и выключать кофемашину без необходимости, прикасаться к нагретым частям кофемашины.

При перемещении на площадке с подносами, посудой и продукцией быть крайне внимательным и осторожным, во избежание столкновения и боя посуды.

При неисправности профессионального оборудования недопустимо самостоятельное устранение неполадок.

Ремонт электрооборудования производится только специалистами-техниками с соблюдением необходимых технических требований.

Во избежание поражения электрическим током, при использовании электроприборами нельзя касаться одновременно каких-либо трубопроводов, батарей отопления, металлических конструкций, соединенных с землей.

### **Требования безопасности по окончании работы**

После окончания работы необходимо оставить рабочее место в исходном состоянии.

## Требования безопасности в аварийных ситуациях

При обнаружении неисправности немедленно обесточить электрооборудование, оповестить администрацию. Продолжение работы возможно только после устранения неисправности.

При обнаружении оборвавшегося провода необходимо немедленно сообщить об этом администрации, принять меры по исключению контакта с ним людей. Прикосновение к проводу опасно для жизни.

Во всех случаях поражения человека электрическим током немедленно вызывают врача.

До прибытия врача нужно, не теряя времени, приступить к оказанию первой помощи пострадавшему.

Необходимо немедленно начать производить искусственное дыхание, наиболее эффективным из которых является метод «рот в рот» или «рот в нос», а также наружный массаж сердца.

Искусственное дыхание пораженному электрическим током производится вплоть до прибытия врача.

На рабочем месте запрещается иметь огнеопасные вещества. В помещениях запрещается:

- а) зажигать огонь;
  - б) включать электрооборудование, если в помещении пахнет газом; в) курить;
  - г) сушить что-либо на отопительных приборах;
  - д) закрывать вентиляционные отверстия в электроаппаратуре
- Источниками воспламенения являются:
- а) искра при разряде статического электричества б)
  - искры от электрооборудования
  - в) искры от удара и трения г)
  - открытое пламя

При возникновении пожароопасной ситуации или пожара персонал должен немедленно принять необходимые меры для его ликвидации, одновременно оповестить о пожаре администрацию.

Помещения электрооборудованием должны быть оснащены огнетушителями типа ОУ-2 или ОУБ-3 и аптечкой.

## Приложение 1.

Черный чай. Температура заваривания 90-92°C, количество 5 гр. на 150 мл. (1 порционный чайник).

Зеленый чай. Температура заваривания 80-85°C, количество 4 гр. на 150 мл. (1 порционный чайник).

## Приложение 2.

Возможные варианты продукции на площадке проведения чемпионата для квалификационного задания «Приготовление раф кофе»:

- Кофевзернах
- Молоко
- Сливки 10%
- Сливки 33%

\*черный ящик может включать: корица молотая, корица палочкой, гвоздика, перец черный горошком, мускатный орех молотый, имбирь молотый.

Сиропы участник выбирает сам из представленных на площадке. Ознакомление с ассортиментом в подготовительный день.

## Приложение 3

Рецептура приготовления кофе по-венски Порция

эспрессо, взбитые сливки 33%

Список продуктов для проведения чемпионата на 5 участников категории студент.

Наименование	Количество	Модуль/задание
Живые цветы	5 шт.	Ресторан/сервировка стола
Кофевзернах	500 гр.	Бар/приготовление кофе, квалификационное задание
Вода негазированная	5 бутх 0,5	Бар/приготовление кофе
Сахар кубик	1 уп.	Бар/приготовление кофе
Молоко 3,2% Parmalat	5л.	Бар/приготовление кофе, квалификационное задание
Сливки 10%	1л.	Бар/квалификационное задание
Сливки 33%	2л.	Бар/квалификационное задание
Десерт Макарон	10 шт.	Бар/подача десерта
Корица молотая	1 уп	Бар/квалификационное задание
Корица палочкой	1 уп	Бар/квалификационное задание
Гвоздика	1 уп	Бар/квалификационное задание
Перец черный горошком	1 уп	Бар/квалификационное задание
Мускатный орех молотый	1 уп	Бар/квалификационное задание

Имбирьмолотый	1 уп	Бар/квалификационное задание
Сироп Pinch&Drop	10 бутылок разных вкусов по 1 л (вкусы на усмотрение площадки проведения)	Бар/квалификационное задание

**Список продуктов для проведения чемпионата на 5 участников категория специалист.**

Наименование	Количество	Модуль/задание
Живые цветы	5 шт.	Ресторан/сервировка стола
Кофе зерна	500 гр.	Бар/приготовление кофе, квалификационное задание
Вода негазированная	5 бутл 0,5	Бар/приготовление кофе
Сахар кубик	1 уп.	Бар/приготовление кофе
Сливки 33%	2 л.	Бар/квалификационное задание
Десерт Макароны	10 шт.	Бар/подача десерта

**Список продуктов для проведения чемпионата на 5 участников категория школьник.**

Наименование	Количество	Модуль/задание
Живые цветы	5 шт.	Ресторан/сервировка стола
Чай черный листовой	0,150 кг.	Бар/приготовление чая
Чай зеленый листовой	0,150 кг.	Бар/приготовление чая
Лимон	1 кг.	Бар/обслуживание гостей
Сахар кубик	1 уп.	Бар/обслуживание гостей
Десерт Макароны	10 шт.	Бар/подача десерта