

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ ПО КОМПЕТЕНЦИИ РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС

WorldSkills Russia

Требования, предъявляемые к внешнему виду участника:

Информация об учебном заведении, который представляет участник (шеvron, надпись) может быть использована на левом рукаве рубашки в области предплечья.

Во время работы в баре и на кофе - машине :

Юноши: опрятный внешний вид, белая сорочка с воротом под бабочку и длинным рукавом, закрывающим запястье и черная бабочка, черный барный фартук, с креплением на шее и на поясе , с передником. Черные классические брюки для юношей с черным ремнем, закрытые черные классические туфли без шнуровки и дополнительных украшений на плоской подошве с округлым мысом; короткая аккуратная стрижка, короткие классические виски, отсутствие растительности на лице. Не допускаются наручные часы, другие наручные украшения, за исключением обручального кольца. Пирсинг не допускается. Ногти ухожены, коротко пострижены. Из парфюма только дезодорант.

Девушки: опрятный внешний вид, белая сорочка с воротом под бабочку и длинным рукавом, закрывающим запястье, черная классическая юбка ниже колен на 5 см , колготки или чулки телесного цвета для девушек, черный барный фартук, с креплением на шее и на поясе , с передником., черные балетки на плоской подошве, без шнуровки и дополнительных украшений. Волосы аккуратно убраны, зафиксированы однотонной заколкой или резинкой. Ногти ухожены, коротко пострижены, мягкий макияж. Не допускаются наручные часы, другие наручные украшения, за исключением обручального кольца. Серьги без камней в форме колец или гвоздик. Другой видимый пирсинг не допускается. Из парфюма – только дезодорант.

Во время работы в зале:

Юноши: опрятный внешний вид, строгий черный костюм, белая сорочка с воротом под галстук и длинным рукавом, закрывающим запястье и красный классический галстук, закрытые черные классические туфли без шнуровки и дополнительных украшений на плоской подошве с округлым мысом; короткая аккуратная стрижка, допускается укладка и прическа волос с помощью геля, отсутствие растительности на лице. Не допускаются наручные часы, другие наручные украшения, за исключением обручального кольца. Пирсинг не допускается. Из парфюма только дезодорант.

Девушки: строгий черный пиджак, белая сорочка с воротом под короткий женский галстук-бант и длинным рукавом, закрывающим запястье, черная классическая юбка ниже колен на 5 см, колготки или чулки телесного цвета для девушек, черные туфли с каблуком не выше 3 см, без шнуровки и дополнительных украшений. Волосы аккуратно убраны, зафиксированы однотонной заколкой или резинкой, допускается укладка волос с помощью лака или геля. Ногти ухожены, коротко пострижены, мягкий макияж. Не допускаются наручные часы, другие наручные украшения, за исключением обручального кольца. Серьги без камней в форме колец или гвоздиков. Другой видимый пирсинг не допускается. Из парфюма – только дезодорант.



BANQUET (SILVER SERVICE/GUERIDON SERVICE)

09:00 Приветствие		
09:15 Проведение инструктажа по ТБ и ОТ		
09:45 Общение участника и компатриота		
Время	Описание работы	Примечания
10:00	Накрытие стола-коробки из 2-х скатертей	Работа в текстильных перчатках Декантация входит в процесс обслуживания
10:15	Экспертная оценка	
10:30	Сервировка стола к банкету на 4 персон. Салфетки на выбор участника(4-одинаковых)	
11:20	Экспертная оценка	
11:35	Финальная подготовка к обслуживанию	
11:40	Обслуживание банкета: Встреча гостей Подача закуски(Нарезка и порционирование лосося (Gueridon service)) Подача супа (Silver service) Подача основного блюда (Gueridon service) и подача гарнира (Silver service) Подача десерта (Silver service)	
	Обслуживание напитками: Вода, белое вино к закуске, красное вино (декантация) к основному блюду, чай и кофе к десерту	
13:00	Экспертная оценка	
13:20	Обед	
14:20	Окончание конкурсного дня	



BAR

09:00 Приветствие		
09:15 Инструктаж по ТБ и ОТ		
09:45 Общение участника и компатриота		
Время	Описание работы	Примечания
10:00	Приготовление 2-х коктейлей в 2-х экземплярах: Margarita, Manhattan, Rusty Nail, Cosmopolitan, Bloody Mary, Brandy Alexander, Black Russian, Long Island, Mojito, Dry Martini по рецептуре, взятой с сайта iba-world.com	На каждого участника отводится 20 мин
10:20	Экспертная оценка	
10:35	Оформление 2-х фруктовых тарелок: Ананас,яблоко,киви,апельсин,манго	Фрукты должны быть очищены от кожуры и во время работы руками до фруктов дотрагиваться запрещено
11:00	Экспертная оценка	
11:15	Идентификация алкоголя: Gin, Dark Rum, White Rum, Cognac, Bourbon Whisky, Scotch Whisky, Irish Whisky, Canadian Whisky, Tequila, Grappa, Vodka, Apple Brandy, Cherry Brandy	
11:30	Обед	
12:30	Окончание конкурсного дня	



COFFEE

09:00 Приветствие																						
09:15 Инструктаж по ТБ и ОТ																						
09:45 Общение участника с компатриотом																						
Время	Описание работы	Примечания																				
10:00	<p style="text-align: center;">Знакомство с вином</p> <table><tbody><tr><td>Shiraz</td><td>Australia</td></tr><tr><td>Merlot</td><td>France</td></tr><tr><td>Cabernet Sauvignon</td><td>Chile</td></tr><tr><td>Pinot Noir</td><td>France</td></tr><tr><td>Zinfandel</td><td>America</td></tr><tr><td>Chardonnay</td><td>Chile</td></tr><tr><td>Riesling</td><td>Germany</td></tr><tr><td>Sauvignon Blanc</td><td>New Zealand</td></tr><tr><td>Pinot Grigio</td><td>Italy</td></tr><tr><td>Viognier</td><td>France</td></tr></tbody></table>	Shiraz	Australia	Merlot	France	Cabernet Sauvignon	Chile	Pinot Noir	France	Zinfandel	America	Chardonnay	Chile	Riesling	Germany	Sauvignon Blanc	New Zealand	Pinot Grigio	Italy	Viognier	France	Список вин ориентировочный
Shiraz	Australia																					
Merlot	France																					
Cabernet Sauvignon	Chile																					
Pinot Noir	France																					
Zinfandel	America																					
Chardonnay	Chile																					
Riesling	Germany																					
Sauvignon Blanc	New Zealand																					
Pinot Grigio	Italy																					
Viognier	France																					
10:20	Складывание полотняных салфеток – 10 способов, не повторяясь																					
10:30	Экспертная оценка																					
10:45	Организация рабочего места Бариста и приготовление кофе на кофе-машине: 2хЭспрессо 2хАмерикано 2хЛатте Макиато 2хКапучино Уборка рабочего места	На каждого участника отводится 20 мин + 5 мин уборка																				
11.10	Экспертная оценка																					
11:30	<p>Идентификация вин:</p> <table><tbody><tr><td>Shiraz</td><td>Australia</td></tr><tr><td>Merlot</td><td>France</td></tr><tr><td>Cabernet Sauvignon</td><td>Chile</td></tr><tr><td>Pinot Noir</td><td>France</td></tr><tr><td>Zinfandel</td><td>America</td></tr><tr><td>Chardonnay</td><td>Chile</td></tr><tr><td>Riesling</td><td>Germany</td></tr><tr><td>Sauvignon Blanc</td><td>New Zealand</td></tr><tr><td>Pinot Grigio</td><td>Italy</td></tr></tbody></table>	Shiraz	Australia	Merlot	France	Cabernet Sauvignon	Chile	Pinot Noir	France	Zinfandel	America	Chardonnay	Chile	Riesling	Germany	Sauvignon Blanc	New Zealand	Pinot Grigio	Italy			
Shiraz	Australia																					
Merlot	France																					
Cabernet Sauvignon	Chile																					
Pinot Noir	France																					
Zinfandel	America																					
Chardonnay	Chile																					
Riesling	Germany																					
Sauvignon Blanc	New Zealand																					
Pinot Grigio	Italy																					



	Viognier	France	
11.45	Экспертная оценка		
12:00	Обед		
13.00	Окончание конкурсного дня		

Примерное Меню:

Закуска

Лосось копченый, лимон

Суп

Тыквенный крем-суп с ветчиной

Основное блюдо

Говяжья вырезка с овощами на пару и соусом

Десерт

Классический Чиз-кейк