

Содержание

1. Описание компетенции.

1.1. 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 и бармен – на все времена. Эти профессии очень востребованы. Освоить их сможет каждый человек. Но лишь единицы добьются успеха. Работники в сфере услуг нужны в любом заведении общественного питания. Востребованность специалистов подтверждена многолетним сотрудничеством с предприятиями-социальными партнерами: Marriott, Four Seasons, Комплекс Бар и 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 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.

1.2. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт.

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

1.3. Требования к квалификации.

Указываются требования к квалификации участника для выполнения задания, а также необходимые знания, умения и навыки.

Требования к квалификации участника должны отражать квалификационные характеристики ФГОС, ФГОС ТОП-50 и профессиональных стандартов

Профессиональные модули:

В результате изучения обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности;
- оперативного планирования работы производства;
- получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов:

сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования; участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;

- проведения необходимых для выполнения заказов, технологических расчетов; участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров; проведения приемки продукции по количеству и качеству;
- контроля осуществления технологического процесса производства; контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;

уметь:

- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;
- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
- использовать нормативные и технологические документы;
- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания; производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;
- составлять и заключать договора на поставку товаров;

- проводить приемку продукции; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; определять вид, тип и класс организации общественного питания;

знать:

- основные понятия и нормативную базу товароведения;
- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;
- этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;
- классификацию организаций общественного питания, их структуру;
- порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;
- правила оперативного планирования работы организации;
- организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.
- определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;
- выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания; анализ производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению.

2. Конкурсное задание.

2.1. Краткое описание задания.

Работа с текстилем. Подготовить рабочее место, засервировать стол на две персоны, подать блюда, рекомендовать напитки. Приготовить кофейные напитки.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

Студент	Наименование и описание модуля	Время	Результат
Модуль 1 Первый день «Ресторан»			
Задание 1	Накрытие box table	15 мин	Накрытый box Table (стол-коробка)
Задание 2.	Складывание гостевых салфеток	10 мин	10 штук сложенных салфеток
Задание 3.	Подготовка зала к обслуживанию	60 мин	Накрытый сервированный стол на 2 персоны
Задание 4.	Процесс обслуживания гостей	90 мин	Обслуживание гостей, подача блюд и напитков по меню
Модуль 2 Второй день			
Задание 1.	Приготовление кофейных напитков	35 минут (10 минут подготовка рабочего места, 25 минут на выполнение)	Организация рабочего места, приготовление и подача кофейных напитков
Задание №2	Накрытие стола скатертью и замена скатерти	10 минут (05 минут подготовка рабочего места)	Накрыть и произвести замену скатерти не оголяя столешницы.

2.3. Последовательность выполнения задания.

Модуль №1. Ресторан.

Задание 1. Участнику необходимо накрыть box table. Необходимо использовать две скатерти, четкое выполнение задания и аккуратность в движениях, Скатерть не должна касаться пола.

Задание 2. Складывание салфеток 10 видов.

Участник должен сложить полотняные салфетки размера 45x45, включая не менее шести техник сложения сложных форм.

Задание 3. Подготовка и накрытие обеденного стола на 2 персоны.

Участник должен подготовить предметы сервировки на 2 персоны, и произвести сервировку, в соответствии с требованиями последовательности сервировки стола и заранее известным меню.

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

Задание 4. Обслуживание гостей на 2 персоны по заранее предложенному меню:

Встреча гостей;

Подача меню, предложение блюд и напитков;

Подача хлеба; silver service.

Предложение безалкогольных напитков в течение всей трапезы (вода, сок);

Закуска (Салат) – Европейская подача с кухни

Основное блюдо: silver service.

Десерт: Gueridon service

Подача горячих напитков (чай). silver service.

Вода с газом и без.

Участник должен выполнить обслуживание гостей ресторана в соответствии с нормами этикета, очередности подачи блюд и напитков, продемонстрировать технику сбора использованной посуды и транспортировки.

Требования, предъявляемые к участнику:

Опрятный внешний вид, белая сорочка с длинным рукавом, закрывающим запястье и красный классический галстук, черные брюки для юношей или юбка ниже колен, колготки телесного цвета для девушек, закрытая черная обувь на

плоской подошве или каблуке не более 3 см, без шнуровки и дополнительных украшений.

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

В период проведения конкурса запрещено пользоваться мобильными телефонами и камерами.

Модуль №2 Бар

Задание 1. Приготовление кофе. Подготовка рабочего места и приготовление: 2хEspresso, 2хCappuccino, 2хCoffee Latter, 2хAmericano.

Участник должен уметь организовать рабочее место для приготовления кофейных напитков, уметь работать на стационарной кофемашине (автоматическая или полуавтоматическая), знать правила эксплуатации и соблюдения техники безопасности при работе на кофемашине и кофемолке*.

*Участник допускается для работы в данном модуле только после прохождения инструктажа по технике безопасности и правилах приготовления горячих напитков, от учебного заведения.

Требования, предъявляемые к участнику:

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

Для юношей – короткая стрижка, для девушек – волосы убраны. Ногти ухожены, мягкий макияж. Не допускаются наручные часы, другие наручные украшения. Информация об учебном заведении, который представляет участник (шеvron, надпись) может быть использована на левом рукаве рубашки в области предплечья или на груди слева.

В период проведения конкурса запрещено пользоваться мобильными телефонами и камерами.

2.4. Критерии оценки выполнения задания.

Выполнение Конкурсного задания для всех категорий оценивается по следующим критериям.

Критерии разрабатываются для каждого чемпионата в зависимости от предложенного конкурсного задания исходя из 100 бальной системы. Подкритерии разрабатываются главным экспертом с учетом 30% изменения заданий.

Критерии	баллы	оценка
1. Стол коробка	10	объективная
2. Складывание салфеток	10	объективная
3. Внешний вид конкурсанта	10	объективная
4. Техника сервировки гостевого стола	10	объективная
5. Манера поведения, соблюдение норм и правил общения с гостями	10	субъективная
6. Интерактив в общении с гостями	10	субъективная
7. Техника работы при обслуживании гостей	10	объективная
8. Соблюдение правил гигиены и техники безопасности при обслуживании гостей	10	объективная
9. Навыки по организации рабочего места	10	объективная
10. Соблюдение времени, отводимого на выполнение задания	10	объективная
Итого:	100	