

ШЫҒЫС ҚАЗАҚСТАН ОБЛЫСЫ БІЛІМ БАСҚАРМАСЫНЫҢ
«БИЗНЕС ЖӘНЕ СЕРВИС КОЛЛЕДЖІ»
КОММУНАЛДЫҚ МЕМЛЕКЕТТІК ҚАЗЫНАЛЫҚ КӘСІПОРЫНЫ



РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ
по организации демонстрационного экзамена для
квалификации 3W10130201 «Официант» специальности
«Организация обслуживания в сфере питания»
с учетом стандарта «WorldSkills Kazakhstan»

Автор: Рсалиева А.А.

Рабочая тетрадь по организации демонстрационного экзамена для квалификации 3W10130201 «Официант» специальности «Организация обслуживания в сфере питания» с учетом стандарта «WorldSkills Kazakhstan» предназначена для преподавателей и мастеров производственного обучения специальности ««Организация обслуживания в сфере питания»».

Составитель: Рсалиева А.А. мастер п/о по специальности «Организация питания», сертифицированный эксперт по компетенции «Ресторанный сервис».

Рецензент: Нұрымхан Г.Н. ассоциированный профессор кандидат технических наук Кафедра «Технологии пищевых производств и биотехнологии» СГУ им. Шакарима.

Рецензент: Ракишева А.А. председатель областного методического совета по направлению сферы обслуживания и сервиса

Рассмотрено на заседании методического совета от 03 февраля 2022 г, протокол № 4.

Рабочая тетрадь составлена на основе методических рекомендаций по организации и проведению демонстрационного экзамена по требованиям WorldSkills» разработанного НАО «Talar» в 2020 году и адаптировано для специальности «Организация обслуживания в сфере питания» квалификации 3W10130201 «Официант». Рабочая тетрадь содержит пример разработанного задания, составленного в соответствии с Техническим описание компетенции «Ресторанный сервис» (актуализация: ноябрь 2021 года), оценочную стратегию и методические рекомендации по подготовке к выполнению практических модулей.

Рекомендуется для преподавательского состава и мастеров производственного обучения учебных заведений технического и профессионального образования, проводящих демонстрационные экзамены по стандартам WorldSkills для специальности «Организация обслуживания в сфере питания» квалификации 3W10130201 «Официант».

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую тетрадь по организации демонстрационного экзамена квалификации 3W10130201 «Официант» специальности «Организация обслуживания в сфере питания» с учетом стандарта «WorldSkills Kazakhstan».

Специальность: «Организация обслуживания в сфере питания»

Квалификация: 3W10130201 «Официант»

Автор: мастер производственного обучения Рсалиева А.А.

Организация образования: КГКП «Колледж бизнеса и сервиса»

1. Актуальность системы работы: Актуальность данного учебного пособия подтверждается соответствием направления Концепции развития образования Республики Казахстан до 2025 года в вопросе внедрения стандартов WorldSkills в учебный процесс, в том числе - проведения демонстрационного экзамена по требованиям WorldSkills.

2. Научно-методический уровень системы работы: Рабочая тетрадь по организации демонстрационного экзамена содержит справочный материал и практические рекомендации для проведения демонстрационного экзамена, независимой экспертной оценки практических навыков, уровня знаний и умений в условиях моделирования реальных услуг и производственных процессов по требованиям (стандартам) WorldSkills.

3. Степень новизны системы работы, наличие или отсутствие аналогов в системе образования: в рабочей тетради рассматривается конкретный пример организации демонстрационного экзамена по квалификации «Официант» специальности «Организация обслуживания в сфере питания», с учетом стандарта «WorldSkills Kazakhstan» и конкурсного задания национального чемпионата по компетенции «Ресторанный сервис» и не имеет аналогов в системе образования Восточно-Казахстанской области. Учебное пособие обеспечивает практическое самостоятельное освоение модулей задания демонстрационного экзамена, тренировочные задания и упражнения для участников и мастеров п/о, которые они могут выполнить самостоятельно (при условии наличия оборудования, идентичного или сопоставимого с инфраструктурным листом по компетенции), задания, позволяющие учащемуся самостоятельно оценить степень освоения навыка, а также иные материалы. Таким образом, степень новизны представленных в данной работе не вызывает сомнения.

4. Научность системы работы: Присоединение Казахстана к движению WorldSkills стало основой для пересмотра национальной системы подготовки кадров техническим и профессиональным образованием. Участие в международных чемпионатах дало возможность изучить актуальные мировые тренды в подготовке кадров, а также оценить конкурентоспособность отечественной системы ТиПО. Демонстрационный экзамен поможет создать хорошую модель практической оценки профессиональных знаний и навыков в соответствии с передовыми

мировыми стандартами.

5. Оценка внутреннего единства и характеристика методологической основы системы работы: Представленная Рабочая тетрадь Рсалиевой Айгуль Айтмухаметовна является самостоятельным трудом. Внутреннее единство рекомендаций обусловлено устойчивостью и взаимосвязанностью цели и задач исследования с методами для их достижения, выводами и практическими рекомендациями.

6. Степень обоснованности и достоверности каждого результата, научного положения, выводов и заключений в системе работы: Рабочая тетрадь по организации демонстрационного экзамена квалификации 3W10130201 «Официант» специальности «Организация обслуживания в сфере питания» с учетом стандарта «WorldSkills Kazakhstan» Рсалиевой Айгуль Айтмухаметовна составлена в доступной форме, содержит разработанное задание демонстрационного экзамена, критерии оценки, инфраструктурный лист, инструктажи по технике безопасности для участников и экспертов. По каждому модулю представлена методическая помощь в подготовке к организации и проведению демонстрационного экзамена по стандартам «WorldSkills Kazakhstan» по компетенции «Ресторанный сервис».

7. Практическая значимость системы работы: Рабочая тетрадь по организации демонстрационного экзамена может быть использована в качестве методического пособия для проведения экзамена по стандартам WorldSkills.

8. Формы и способы представления промежуточных и итоговых результатов работы: Выполнение задания по одному или нескольким модулям в соответствии с комплектом оценочной документации. После прохождения практического задания по модулям, закрепляется мастер-классами.

9. Соответствие требованиям к оформлению. Недостатки и замечания по содержанию системы работы: Представленный материал по содержанию отвечает предъявляемым требованиям, приносит новые знания по изложенной проблеме. Логически соблюдена структура изложения материала, полученные знания адекватно обобщены. Список литературы соответствует изучаемой проблеме.

Выводы и рекомендации по использованию системы работы: Рабочая тетрадь по организации демонстрационного экзамена для квалификации 3W10130201 «Официант» специальности «Организация обслуживания в сфере питания» с учетом стандарта «WorldSkills Kazakhstan» Рсалиевой А.А. имеет практическую значимость для разработки материалов и проведения демонстрационного экзамена, тем самым представляя интерес для мастеров производственного обучения и преподавателей специальных дисциплин по данной специальности. Учебно-методическое пособие рекомендовано к публикации.

Рецензент:

Председатель ОМО «Сфера обслуживания и сервиса»:  А. Ракишева

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую тетрадь по организации демонстрационного экзамена квалификации 3W10130201 «Официант» специальности «Организация обслуживания в сфере питания» с учетом стандарта «WorldSkills Kazakhstan».

Организация образования: КГКП «Колледж бизнеса и сервиса»

Автор: Рсалиева Айгуль Айтмухаметовна

Рабочая тетрадь предназначена для оказания помощи мастерам производственного обучения и преподавателя специальных дисциплин. Пособие может быть использовано для организации и проведения демонстрационного экзамена, а также на основании документа преподаватель может разработать собственные задания, взяв за основу данное пособие. Так же данная тетрадь будет полезна и для самих конкурсантов, как содержит материалы практического содержания, позволяющего самостоятельно подготовиться к сдаче экзамена.

Рабочая тетрадь включает в себя разработанное задание для проведения демонстрационного экзамена квалификации 3W10130201 «Официант» специальности «Организация обслуживания в сфере питания» с учетом стандарта «WorldSkills Kazakhstan», критерии оценки и количество начисляемых баллов с распределением баллов по отдельным критериям.

Инфраструктурный лист составлен на основании экзаменационного задания и содержит перечень материалов и оборудования, инструмента, расходных материалов, мебели, офисных принадлежностей и других предметов, необходимых для проведения демонстрационного экзамена, обеспечивая проведение бесперебойной работы во время экзамена.

Рабочая тетрадь включает в себя теоретическую часть, основанную на нормативных документах: «Методические рекомендации по организации и проведению демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Kazakhstan», приказа Министра образования и науки Республики Казахстан от 18 марта 2008 года № 125 «Об утверждении Типовых правил проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся для организаций среднего, технического и профессионального, послесреднего образования», с внесением дополнений о введении демонстрационного экзамена как метода проведения итоговой или промежуточной аттестации (в виде квалификационного экзамена) обучающихся; спецификация стандартов по компетенции «Ресторанный сервис». Рабочая тетрадь включает в себя теоретическую часть и алгоритмы выполнения модулей, позволяющие участникам экзамена самостоятельно подготовиться к экзамену.

Разработанная Рсалиевой А.А. Рабочая тетрадь по организации демонстрационного экзамена квалификации 3W10130201 «Официант» специальности «Организация обслуживания в сфере питания» «WorldSkills Kazakhstan» имеет практическую значимость для разработки материалов и проведения демонстрационного экзамена, тем самым представляет интерес для

мастеров производственного обучения и преподавателей специальных дисциплин по данной специальности. Учебно-методическое пособие рекомендовано к публикации.

Рецензент:

Ассоциированный профессор

Кандидат технических наук

Кафедра «Технологии пищевых
производств и биотехнологии»

НАО «Университет им.Шакарима г.Семей»



Г. Нурымхан

Қолын рәстаймын	
Персоналды басқару және ҚАБ басшысы	
24.02	2022 ж.

Содержание

1.	Рецензии	1
2.	Введение	5
3.	1. Разработка пакета документов для демонстрационного экзамена	6
4.	1.1 Задание для демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Kazakhstan Квалификация 3W10130201 «Официант»	8
5.	1.2 Критерии оценки	11
6.	1.3 Инфраструктурный лист. TOOLBOX. Требования к униформе	13
7.	1.4. Инструктаж по охране труда и технике безопасности.	18
8.	2. Регламент проведения демонстрационного экзамена.	25
9.	3. Алгоритмы выполнения модулей демонстрационного экзамена	27
10.	3.1 Модуль «Подготовительная работа в зале ресторана. Mise en place».	27
11.	3.2 Модуль «Кафе»	29
12.	3.3 Модуль «Стол-коробка из двух скатертей»	30
13.	3.4 Модуль «Складывание салфеток»	31
14.	3.5 Модуль «Приготовление закуски перед гостями. Салат «Цезарь».	38
15.	3.6 Модуль «Приготовление закуски перед гостями» Фруктовая тарелка»	39
16.	3.7 Модуль «Бариста»	40
17.	3.8 Модуль «Бар»	47
18.	3.9 Модуль «Банкет»	52
19.	3.10 Модуль «Декантация вина»	53
20.	3.11 Модуль «Порционирование копченого лосося».	54
21.	3.12 Модуль «Сырная тарелка»	55
22.	4. Оценка экзаменационных заданий	56
23.	5. Паспорт компетенций (Skills Passport)	57
24.	Использованная литература	59

ВВЕДЕНИЕ

WorldSkills – международное движение, распространенное в более чем 86 странах мира. Его цель — популяризация и повышение статуса рабочих профессий. В 2014 году Казахстан стал 70-й страной-участницей Ассоциации WorldSkills.

В 2015 году впервые в Казахстане был проведен Национальный чемпионат WorldSkills Kazakhstan.

Цель движения WorldSkills Kazakhstan – повышение статуса рабочих профессий и повышение их престижа. Проект играет огромную роль в формировании конкурентоспособности специалистов.

WorldSkills объединяет молодежь, производства и преподавателей с целью предоставить молодым специалистам возможность получить новый опыт, состязаться в выбранной специализации и узнать, как стать лучшим в своей компетенции.

Миссия WorldSkills Kazakhstan — сформировать механизмы кадрового обеспечения высокотехнологичных отраслей промышленности по техническим профессиям на основе международных стандартов, включая механизмы профессиональной ориентации, подготовки кадров, формирования экспертных сообществ и повышения производительности труда.

Компетенция «Ресторанный сервис» относится к блоку специальностей «Сфера услуг». Специалист по ресторанному сервису предлагает блюда и напитки посетителям ресторанов и гостям отелей, проявляя внимание к их потребностям и отвечая на их ожидания. Этот вид услуг предоставляется в заведениях различных видов и категорий, от баров, бистро и кофеен до банкетных залов и ресторанов высокой кухни.

Рост населения и повышенная мобильность приводит к тому, что все больше людей предпочитают обедать вне дома. В этих условиях ожидается открытие множества новых заведения общественного питания. Поэтому потребность в опытных квалифицированных специалистах по ресторанному сервису будет сохраняться постоянно.

Проведение демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Kazakhstan, как инструмента оценки качества подготовки кадров в системе взаимодействия работодателей и образовательных организаций направлена на демонстрацию практических навыков в условиях моделирования реальных услуг и/или производственных процессов и решению практических задач, в том числе на рабочем месте, за которой наблюдает независимое лицо (работодатель) с целью оценки наличия компетенций требуемого уровня.

В 2020 году были разработаны рекомендации по проведению демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills, и начато внедрение демоэкзамена в колледжах страны. Оценка результатов обучения с применением инструментов международного движения WorldSkills.

1. РАЗРАБОТКА ПАКЕТА ДОКУМЕНТОВ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Демонстрационный экзамен может выступать как итоговая аттестация и/или квалификационный экзамен нового формата, а также как модель независимой оценки качества подготовки выпускников (сертификация).

Новый аттестационный формат имеет ряд преимуществ:

Задания для каждой профессии формируются, исходя из реальных требований отрасли. Задание необходимо выполнить за определенное время, используя то оборудование и расходные материалы, с которыми, с большой вероятностью, предстоит иметь дело на реальном рабочем месте.

Результат работы оценивается по 100-балльной шкале – это уровень высочайшего мастерства в каждой профессии, баллы присуждаются за множество аспектов, в формулировке каждого из которых отражены определенные компетенции для каждой профессии по требованиям WorldSkills.

Выполненное студентом задание оценивается независимыми экспертами, включая экспертов из числа представителей предприятий.

По результату прохождения демонстрационного экзамена выпускнику, наряду с дипломом выдается Skills Passport – электронный паспорт профессионала. Ознакомиться с паспортом студентов прошедших экзамен можно на сайте worldskills.kz. Работодатели смогут увидеть, сколько баллов и за какие именно профессиональные умения и навыки получил выпускник.

Экзамен проводится с применением системы CIS (Competition Information System – специализированное программное обеспечение для обработки информации во время демонстрационного экзамена или чемпионата WorldSkills).

Из-за множества положительных аспектов Государственной программы развития образования и науки на 2020-2025 годы в системе ТиПО страны предусмотрена новая система оценки результатов обучения студентов и выпускников по требованиям WorldSkills в виде демонстрационного экзамена.

Рабочая тетрадь по организации демонстрационного экзамена для квалификации 3W10130201 «Официант» специальности «Организация обслуживания в сфере питания» с учетом стандарта «WorldSkills Kazakhstan» разработана для организации практической, самостоятельной работы преподавателей (мастеров производственного обучения).

Теоретический материал представлен в виде тезисов, в конце каждой темы оставлены пустые строки () для фиксации особо важной информации и/или выводов по теме.

В рабочей тетради сформулированы задания для выполнения в ходе практических занятий.

Разработка задания для демонстрационного экзамена основывается на в Техническом описании компетенции «Ресторанный сервис» текущего года, Конкурсным заданием национального чемпионата WorldSkills Kazakhstan и методическими рекомендациями по организации и проведению

демонстрационного экзамена по требованиям WorldSkills как формы квалификационного экзамена, разработанного НАО Талап.

Проведение итоговой аттестации или квалификационного экзамена в формате демонстрационного экзамена по требованиям WorldSkills Kazakhstan, начиная с 2020-2021 учебного года и распространяется на обучающихся учебных групп, осваивающих образовательную программу соответствующей компетенции.

Для проведения демонстрационного экзамена организаторы и участники соглашаются со следующими требованиями WorldSkills Kazakhstan:

- а) уровнем сложности заданий комплекта оценочной документации демонстрационного экзамена;
- б) требованиями к оборудованию, оснащению и расходным материалам для проведения демонстрационного экзамена;
- в) требованиями к уровню знаний, умений и навыков, подлежащих оценке в рамках демонстрационного экзамена;
- г) требованиями к составу Экспертных групп, допускаемых к оценке выполнения заданий.

В целях реализации мер по обеспечению использования в системе ТиПО требований WorldSkills Kazakhstan, установлены следующие обязательные условия:

1. Применение единой информационной системы при проведении демонстрационного экзамена:

2. Все участники демонстрационного экзамена и эксперты должны быть зарегистрированы в электронной системе CIS и/или EDUWSK с учетом требований Закона Республики Казахстан от 21 мая 2013 года N 94-V «О персональных данных и их защите».

Применение единых оценочных материалов и заданий:

1. Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации (далее - КОД), представляющих собой техническое описание компетенции, инфраструктурный лист, критерии оценивания, экзаменационные задания.

В состав КОД включается демонстрационный вариант задания (образец).

2. КОД разрабатывается и утверждается организацией, принявшей решение проводить демонстрационный экзамен;

3. КОД, включая демонстрационный вариант задания, разрабатываются ежегодно Экспертами-организаторами не позднее чем за 2 месяца в соответствии с порядком, установленным настоящими методическими рекомендациями;

4. Организациям ТиПО рекомендуется разработанный Экспертом-организатором КОД направить в республиканское учебно-методическое объединение и/или Национальному оператору WorldSkills для согласования (получения экспертного заключения) в части соответствия КОД типовым учебным планам и программам организаций ТиПО;

5. КОД демонстрационного экзамена для сотрудников предприятий согласовывается Национальным оператором WorldSkills;

6. КОД разрабатываются на основе конкурсных заданий чемпионатов WorldSkills Kazakhstan и/или в соответствии с требованиями работодателей, профессиональных стандартов;

7. Все участники и эксперты должны самостоятельно ознакомиться с Кодексом этики движения WorldSkills Kazakhstan, Техническим описанием компетенции, образцом КОДа, другими регламентирующими документами.

1.1 Задание для демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Kazakhstan Квалификация 3W10130201 «Официант»

Примерное задание демонстрационного Экзамена является версией Конкурсного задания финала Национального Чемпионата 2021 г

Задание включает в себя следующие разделы:

- Формы участия
- Модули задания и необходимое время
- Критерии оценки
- Необходимые приложения

Количество часов на выполнение задания: 15 часов.

1. Форма участия: Индивидуальная

2. Модули задания и необходимое время. Модули и время сведены в таблице 1.

Таблица 1. Модули задания с разбивкой по баллам и временем

№ п/п	Наименование модуля	Максимальный балл	Время на выполнение
1	Модуль А Кафе	33,5	3 часа 30 минут
2	Модуль В Бар-Бариста	28,4	2 часа 40 минут
3	Модуль С Банкет	38,1	4 часа 50 минут

Модули с описанием работ. Конкурсное задание разработано по образцу, представленного «WorldSkills Kazakhstan». Используется в текстовом документе образец в формате Word Таблица 2.

Таблица 2. Модули с описанием работ.

Модуль А Кафе		
15 мин	Объяснение модуля	
Время	Задание	Примечание
10 минут	Ознакомление с винами (5/5) из списка № 1	Белые и красные вина из списка

10 минут для работы	Сложение стола-коробки из 2-х скатертей	Стол покрывается с четырех сторон (1,2 м*0,60 см) без использования булавок и лент
15 минут	Складывание салфеток (15 видов на выбор участника)	Формы салфеток не повторяются, складка на салфетках не допускается
20 минут	Приготовление (салат "Цезарь")	
40 минут	Оформление 2-х фруктовых тарелок, работа без касаний фруктов руками	Ананас + 3 фрукта из следующего списка: яблоко, банан, киви, апельсин, груша
20 минут	• Подготовка к обслуживанию 4 гостей за 2 столами • Меню «а ля карт» • подготовка столового инвентаря к обслуживанию • Предлагаемое меню (цезарь 2 порции) • основные блюда 2 порции • десерт • обслуживание напитками	
40 минут	Бистро сервис: обслуживанию 4 гостей за 2 столами Встреча Принятие заказа: • салат • основное блюдо • десерт • Напитки: кола/фанта вода Завершение обслуживания Расчет Уборка стола	
15 минут	Идентификация белых и красных вин 4/4	
Модуль В Бар-Бариста		
15 мин Объяснение модуля		

15 минут	Подготовка рабочего места бариста	Подбор посуды, подготовка посуды и инвентаря для приготовления горячих напитков.
80 минут	Приготовление 4 видов кофе: 2хEspresso, 2хCappuccino, 2хAmericano, 2хLatte.	Приготовить поочередно горячие напитки и подать гостям в баре. Мытье машины, уборка рабочего места
10 минут	Подготовка рабочего места в бармена	
30 мминут	Приготовление 3 х коктейлей по 2 порции из перечня сайта iba-world.com - <u>SHAKER (7)</u>: Alexander, Bacardi, Cosmopolitan, <u>MIXING GLASS or DIRECT (5)</u>: Americano, Manhattan, Negroni Выбор напитка жребием	• приготовление непосредственно в бокале (способ Билд, Лейер, Мадл) • приготовление в смесительном стакане (способ Стир) • приготовление в шейкере (способ Шейк) • приготовление с большим количеством льда и фруктов (способ Бленд)

Модуль С Банкет		
15 мин Обсуждение модуля		
45минут	МЕР для обслуживания на обед – банкет (четыре человека) Складывание салфеток	(Пирамида, Шапка епископа, Веер, Азиатский веер, свеча)
30 минут	Оформление 4-х порций копченого лосося	
30 минут	Оформление сырной тарелки из 5 видов сыра	
50 минут	Декантация красного вина	
10 минут	Окончательный МЕР	

90 минут	Банкет сервис: обслуживание 4 гостей Встреча гостей Подача закусок копченый лосось (Plated service) Подача горячей закуски (бефстроганов фламбе) (Guerdon service) Подача основного блюда (Бараньи отбивные, картофель, овощи, соус) (Silver service) Десерт сырная тарелка (Plated service) Подача воды, белого вина для закусок и красного вина для основного блюда Подача кофе Завершение обслуживания Уборка со стола	Вода, хлеб по умолчанию
----------	--	-------------------------

1.2 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Критерии оценки - показатели, по которым эксперты определяют квалификацию участников при выполнении экзаменационного задания.

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 100. Максимальный балл, который может заработать конкурсант, выполнив все представленные задания на 100% составляет 100.

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (субъективные и объективные) в Таблице 3.

Таблица 3. Критерии оценки

Раздел	Критерий	Оценки		
		Субъективная (если это применимо)	Объективная	Общая
Модуль А кафе				
A1	Стол-коробка	1,00	1,20	2,20
A2	Салфетки	1,25	0,25	1,50
A3	Закуска, работа перед гостем	1,50	2,00	3,50
A4	Фруктовая тарелка	2,60	1,40	4,00
A5	МЕР «Кафе»	1,20	0,60	1,80
A6	Проверка навыков сервировки стола	1,00	1,50	2,50

A7	Встреча и размещение гостей, прием заказа	3,00	0,00	3,00
A8	Подача блюд	2,00	1,00	3,00
A9	Подача напитков	2,00	0,50	2,50
A10	Подача десерта – Фруктовая тарелка	1,00	0,00	1,00
A11	Персональная презентация	1,00	0,50	1,50
A12	Оформление и подача счета, проводы посетителей	1,60	1,40	3,00
A13	Идентификация вин	0,00	4,00	4,00
		19,15	14,35	33,5
Модуль В Бар-Бариста				
B 1	МЕР «Бариста»	1,75	1,20	2,95
B 2	Кофе Эспрессо	2,00	1,00	3,00
B 3	Кофе Американо	2,00	1,00	3,00
B 4	Кофе Капучино	2,00	1,00	3,00
B 5	Кофе Латте	2,00	1,00	3,00
B 6	МЕР «Бар»	1,75	1,20	2,95
B 7	Коктейль А	2,00	1,00	3,00
B 8	Коктейль Б	2,00	1,00	3,00
B 9	Коктейль С	2,00	1,00	3,00
B 10	Персональная презентация	1,00	0,50	1,50
		18,5	9,9	28,4
Модуль С Банкет				
C1	МЕР «Ресторан»	1,75	1,20	2,95
C2	Проверка навыков сервировки стола	1,00	1,50	2,50
C3	Салфетка для сервировки	0,50	0,00	0,50
C4	Филетирование копченого лосося	1,50	1,50	3,00
C5	Сервис сыра	1,50	1,10	2,60
C6	Приветствие гостей	3,00	0,00	3,00
C7	Подача безалкогольных напитков и воды	2,00	0,00	2,00
C8	Подача белого вина	2,00	0,00	2,00

C9	Подача копченого лосося методом Plated	2,00	0,00	2,00
C10	Горячая закуска «Бефстроганов фламбе» работа перед гостем метод Guerdon	1,50	1,10	2,60
C11	Декантация вина	1,00	2,00	3,00
C12	Подача горячего блюда методом Silver	1,50	1,10	2,60
C13	Процесс обслуживания	2,00	0,00	2,00
C 14	Подача десерта «Сырная тарелка» методом Plated	2,00	0,00	2,00
C 15	Подача кофе	2,00	0,00	2,00
C 16	Персональная презентация	1,00	0,35	1,35
C 17	Уборка со стола	2,00	0,00	2,00
		28,25	9,85	38,1

1.3 ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ. TOOLBOX. ТРЕБОВАНИЯ К УНИФОРМЕ

Инфраструктурный лист - перечень материалов и оборудования, инструмента, расходных материалов, мебели, офисных принадлежностей и других предметов, необходимых для проведения демонстрационного экзамена. Составляется на основании конкурсного задания, обеспечивая проведение бесперебойной работы во время экзамена.

Оснащение конкурсной площадки Таблица 4.

Таблица 4. Инфраструктурный лист

№ п/п	Наименование	Ед. измерения	Кол-во на 1 участника
1.	Барная стойка	шт.	2
2.	Барный стол	шт.	1
3.	Барный стул	шт.	2
4.	Холодильник барный маленький	шт.	1
5.	Ледогенератор (кубикового льда)	шт.	1
6.	Мельница для льда	шт.	1
7.	Кофеварка профессиональная	шт.	1
8.	Кофемолка электрическая	шт.	1

9.	Стол для кофемашины	шт.	1
10.	Общий стол для посуды и стекла барной зоны	шт.	1
11.	Айсбакет	шт.	1
12.	Совок для льда	шт.	1
13.	Щипцы для льда	шт.	1
14.	Ведро для охлаждения бутылок	шт.	1
15.	Лоток для фруктов	шт.	2
16.	Пинчер разных размеров, большой и маленький	шт.	2
17.	Коврик напольный резина	шт.	1
18.	Коврик барный резина	шт.	1
19.	Соковыжималка для цитрусовых	шт.	1
20.	Скатерть для подсобного стола	шт.	1
21.	Подсобный стол	шт.	1
22.	Суповая тарелка	шт.	6
23.	Подстановочная тарелка	шт.	6
24.	Салфетка текстильная	шт.	15
25.	Ложка суповая	шт.	6
26.	Харикейн	шт.	2
27.	Хайбол	шт.	2
28.	Олд фешн (рокс)	шт.	2
29.	Мартинка	шт.	2
30.	Маргаритка	шт.	2
31.	Айриш	шт.	2
32.	Трубочки	шт.	10
33.	Гейзеры	шт.	2
34.	Украшения для коктейлей	шт.	2
35.	Поднос для идентификации	шт.	4
36.	Стекло для идентификации	шт.	10
37.	Стол на 2 персоны	шт.	2
38.	Стол подсобный для официанта	шт.	1
39.	Скатерть на стол для 2х персон	шт.	2
40.	Стол на 4 персоны	шт.	1
41.	Скатерть на стол для 4 персон	шт.	1
42.	Стулья	шт.	4
43.	Стойка с секциями	шт.	1
44.	Приборы закусочные (нож+вилка)	шт.	6
45.	Приборы столовые	шт.	6
46.	Ложка суповая	шт.	1
47.	Приборы десертные	шт.	6
48.	Нож для масла	шт.	6
49.	Приборы для раскладки (вилка	шт.	10

	+ложка)		
50.	Тарелка закусочная	шт.	6
51.	Тарелка мелкая столовая	шт.	6
52.	Тарелка десертная	шт.	6
53.	Тарелка пирожковая	шт.	6
54.	Салфетки бумажные 90*90	шт.	10
55.	Ваза для цветов	шт.	2
56.	Набор солонка, перечница	шт.	2
57.	Ведро для шампанского	шт.	1
58.	Кофе-чайники	шт.	1
59.	Ведро мусорное	шт.	1
60.	Кофейная пара, латте	шт.	2
61.	Кофейная пара, эспрессо	шт.	2
62.	Кофейная пара капучино	шт.	2
63.	Ложки чайные	шт.	6
64.	Ложки кофейные	шт.	2
65.	Бокал для воды	шт.	6
66.	Бокал для вина красного	шт.	6
67.	Бокал для белого вина	шт.	6
68.	Газовая переносная плита	шт.	1
69.	Баллон газовый портативный	шт.	1
70.	Миска для ингредиентов	шт.	1
71.	Бокал для ингредиентов	шт.	2
72.	Тарелка презентационная	шт.	6
73.	Соусник	шт.	4
74.	Блюдо для мяса	шт.	1
75.	Блюдо для гарнира	шт.	1
76.	Бокал для пива	шт.	4
77.	Декантер	шт.	1
78.	Свеча , подсвечник	шт.	1
79.	Долесы, разного размера	шт.	10
80.	Прорезиненный поднос	шт.	2
81.	Сахарница+ щипцы	шт.	1

Материалы, оборудование и инструменты в инструментальном ящике (ТУЛБОКС, TOOLBOX).

Приблизительный допустимый размер ящика: д. 65 см, ш. 40 см, в. 45 см.

- Ручка;
- Блокнот;
- Коробка спичек и/или зажигалка;
- Скребок

- Перчатки для сервировки (белые, текстильные);
- Нарзанник (штопор для вина);
- Мадлер;
- Сквизер;
- Щипцы (для льда) не более 1
- Пинцет (для украшения) не более 1
- Антисептик и маска защитная
- Не более 4-х мерных емкостей для жидкостей;
- Не более 4-х шейкеров и/или смесительных стаканов для коктейлей;
- Не более 4-х стрейнер и/или дабл стрейнер и/или джулеп;
- Не более 4-х барных ложек.
- Набор ножей:

Дни 1/2/3 – Конкурсанты должны принести форму необходимую для выполнения заданий конкретных модулей.

Требования к униформе

Участники

Модули Бар и Кофе:

Мужчины: белая рубашка с длинным рукавом, закрывающим запястье; темная бабочка или галстук; барный фартук темных тонов с передником или жилет; классические брюки темных тонов с ремнем; закрытые черные классические туфли, без шнуровки и дополнительных украшений с округлым или угловидным мысом.

Женщины: белая рубашка (или рубашка-боди) с длинным рукавом, закрывающим запястье; темная бабочка или галстук; классическая юбка темных тонов ниже колен на 5 см или классические брюки; колготки или чулки телесного цвета; барный фартук темных тонов с передником или классический жилет; черная классическая обувь (допустим устойчивый каблук не более 3 см), без шнуровки и дополнительных украшений.

Модуль Ресторан:

Мужчины: классический костюм (брюки и пиджак) темных тонов; белая рубашка с длинным рукавом, закрывающим запястье; темный галстук; ремень; высокие темные носки; закрытые черные классические туфли без шнуровки и дополнительных украшений с округлым или угловидным мысом.

Женщины: классический костюм (брюки/юбка и пиджак) темных тонов, белая рубашка (или рубашка-боди) с длинным рукавом, закрывающим запястье; темный галстук; колготки или чулки телесного цвета; черная классическая обувь (допустим устойчивый каблук не более 3-5 см), без шнуровки и дополнительных украшений.

Модуль Банкет:

Мужчины: классические брюки темных тонов с ремнем; белая рубашка с длинным рукавом, закрывающим запястье; классический жилет темных тонов; темный галстук; высокие темные носки; закрытые черные классические туфли без шнуровки и дополнительных украшений с округлым или угловидным мысом.

Женщины: классические брюки темных тонов, белая рубашка (или рубашка-боди) с длинным рукавом, закрывающим запястье; классический жилет темных тонов; темный галстук; колготки или чулки телесного цвета; черная классическая обувь (допустим устойчивый каблук не более 3-5 см), без шнуровки и дополнительных украшений.

Модуль Кафе:

Мужчины: классические брюки темных тонов с ремнем; черная рубашка с длинным рукавом, закрывающим запястье; высокие темные носки; галстук или бабочка; закрытые черные классические туфли без шнуровки и дополнительных украшений с округлым или угловидным мысом; допустимо использование фартука (без передника).

Женщины: классические брюки или юбка темных тонов, черная рубашка (или рубашка-боди) с длинным рукавом, закрывающим запястье; галстук или бабочка; колготки или чулки телесного цвета; черная классическая обувь (допустим устойчивый каблук не более 3-5 см), без шнуровки и дополнительных украшений; допустимо использование фартука (без передника).

Общие требования к внешнему виду для всех модулей:

При выполнении заданий типа Skill Test допускается использование фартука (классического официантского или барного с передником).

Мужчины: опрятный внешний вид; аккуратная стрижка, допускается укладка и прическа волос с помощью фиксирующих средств для волос; свежее выбритое лицо; украшения запрещены, за исключением обручального кольца; пирсинг не допускается; из парфюма только дезодорант, без резкого запаха; ногти ухожены, коротко пострижены, допускается прозрачное покрытие.

Девушки: опрятный внешний вид; волосы аккуратно убраны и не касаются воротниковой линии, без украшений, допускается укладка волос с помощью фиксирующих средств. Ногти ухожены, коротко пострижены, допускается бесцветное/телесного цвета покрытие или «френч». Мягкий макияж; украшения запрещены, за исключением обручального кольца; допустимы серьги гвоздики или маленькие колечки.

Татуировки на видимых частях тела недопустимы. В случае присутствия татуировок, участник должен их скрыть, используя косметические средства.

Другой видимый пирсинг не допускается.

Из парфюма – только дезодорант, без резкого запаха.

Информация об учебном заведении, который представляет участник (шеvron, надпись) может быть использована на левой стороне пиджака или жилета в области груди.

Эксперты:

Официально - деловой стиль одежды, удобная классическая обувь (допустим каблук не выше 5 см).

1.4 ИНСТРУКТАЖ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Общие требования безопасности

1.1. Основной площадкой для проведения демонстрационного экзамена по квалификации «Официант» является

1.2. В период выполнения экзаменационных заданий на участника экзамена по квалификации «Официант», (в дальнейшем Участник) могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:
Физические:

- режущие и колющие предметы;
- термические ожоги;
- повышенная температура поверхности оборудования, блюд и напитков;
- повышенная напряженность в электрической цепи;
- возможная опасность получения травмы при использовании стеклянной посуды;
- не достаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и не ровности поверхностей инструмента, инвентаря, приборов;

Психологические:

- чрезмерное напряжение внимания;
- физическая перегрузка (рабочая поза).

1.3. Участник обязан известить эксперта о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на конкурсной площадке, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Перед выполнением конкурсных заданий на площадке, участнику следует:

- оставить верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- вымыть руки с мылом, надеть чистую специальную одежду.

1.5. Во время выполнения конкурсных заданий участнику следует:

- работать в чистой специальной одежде, менять ее по мере загрязнения;

- в случае необходимости, посещение туалета и других мест осуществлять без специальной одежды, после чего мыть руки с мылом.

1.6. К самостоятельному выполнению конкурсных заданий в демонстрационного экзамена по стандартам «WorldSkills» допускаются участники не моложе 18 лет;

- прошедшие инструктаж по охране труда по «Программе инструктажа по охране труда и технике безопасности»;

- ознакомленные с инструкцией по охране труда;

- имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструмента, приспособлений совместной работы на оборудовании;

- не имеющие противопоказаний к выполнению конкурсных заданий по состоянию здоровья.

1.7. В процессе выполнения конкурсных заданий и нахождения на территории и в помещениях места проведения конкурса, участник обязан четко соблюдать:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;

- не заходить за ограждения и в технические помещения;

- соблюдать личную гигиену;

- принимать пищу в строго отведенных местах;

- самостоятельно использовать инструмент и оборудование, разрешенное к выполнению конкурсного задания;

1.8. Применяемые во время выполнения конкурсного задания средства индивидуальной защиты:

- удобная классическая обувь (для девушек: каблук не выше 3 см);

- костюм, перчатки, фартук.

1.9. Знаки безопасности, используемые на рабочем месте, для обозначения присутствующих опасностей:

W19 Газовый баллон



F 04 Огнетушитель



E 22 Указатель выхода



E 23 Указатель запасного выхода



ЕС 01 Аптечка первой медицинской помощи



P 01 Запрещается курить



1.10. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить о случившемся Экспертам.

В помещении комнаты экспертов находится аптечка первой помощи, укомплектованная изделиями медицинского назначения, ее необходимо использовать для оказания первой помощи, самопомощи в случаях получения травмы.

1.11. Участники, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности в соответствии с Регламентом WorldSkills Kazakhstan.

Несоблюдение участником норм и правил ОТ и ТБ ведет к потере баллов. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или перманентному отстранению аналогично апелляции.

2. Требования охраны труда перед началом выполнения конкурсного задания. Перед началом выполнения конкурсного задания участники должны выполнить следующее:

2.1. Все участники должны ознакомиться с инструкцией по технике безопасности, с планами эвакуации при возникновении пожара, местами расположения санитарно-бытовых помещений, медицинскими кабинетами, питьевой воды, подготовить рабочее место в соответствии с Техническим описанием компетенции.

Проверить специальную одежду, обувь и др. средства индивидуальной защиты. Одеть необходимые средства защиты для выполнения подготовки рабочих мест, инструмента и оборудования.

По окончании ознакомительного периода, участники подтверждают свое ознакомление со всеми процессами, подписав лист прохождения инструктажа по работе на оборудовании по форме.

2.2. Подготовить рабочее место:

- разместить инструмент и расходные материалы в инструментальный шкаф; произвести подключение и настройку оборудования;

2.3. Подготовить инструмент и оборудование, разрешенное к самостоятельной работе:

Наименование инструмента или оборудования	Правила подготовки к выполнению конкурсного задания
Кофемашина профессиональная полуавтомат	- проверить исправность гибкого электрошнура, вилки, подводящих кабелей, - проверить исправность электророзетки; - исправность блокировочных устройств; - не эксплуатировать кофемашину при отсутствии воды в котле, не исправности манометра, сигнальной лампочки уровня воды, датчика автоматического включения подпитки котла; - следить за уровнем воды и давлением в котле в насосе.
Газовая переносная плита	- проверить наличие и целостность ручек пакетных переключателей газовой плиты, они должны быть установлены в положении «0».

Наименование инструмента или оборудования	Правила подготовки к выполнению конкурсного задания
Баллон газовый портативный	- проверить наличие и целостности корпуса баллона.
Миксер	- проверить исправность гибкого электрошнура, вилки, подводящих кабелей, - проверить исправность электророзетки.
Блендер	- проверить исправность гибкого электрошнура, вилки, подводящих кабелей, - проверить исправность электророзетки.

Инструмент и оборудование, не разрешенное к самостоятельному использованию, к выполнению конкурсных заданий подготавливает уполномоченный Эксперт, участники могут принимать посильное участие в подготовке под непосредственным руководством и в присутствии Эксперта.

2.4. В день проведения конкурса, изучить содержание и порядок проведения модулей конкурсного задания, а также безопасные приемы их выполнения. Проверить пригодность инструмента и оборудования визуальным осмотром. Привести в порядок рабочую специальную одежду и обувь: застегнуть обшлага рукавов, заправить одежду и застегнуть ее на все пуговицы.

2.5. Ежедневно, перед началом выполнения конкурсного задания, в процессе подготовки рабочего места:

- осмотреть и привести в порядок рабочее место, средства индивидуальной защиты;- убедиться в достаточности освещенности;- проверить (визуально) правильность подключения инструмента и оборудования в электросеть.

2.6. Подготовить необходимые для работы материалы, приспособления, и разложить их на свои места, убрать с рабочего стола все лишнее.

2.7. Участнику запрещается приступать к выполнению конкурсного задания при обнаружении неисправности инструмента или оборудования. О замеченных недостатках и неисправностях немедленно сообщить Эксперту и до устранения неполадок к конкурсному заданию не приступать.

3. Требования охраны труда во время выполнения конкурсного задания

3.1. При выполнении конкурсных заданий участнику необходимо соблюдать требования безопасности при использовании инструмента и оборудования:

Наименование инструмента/ оборудования	Требования безопасности
Кофемашина профессиональная полуавтомат	- не загромождать рабочее место; - включать и выключать сухими руками; - предупреждать о пуске оборудования; - не передвигать включенную в сеть; Работать: - при исправности гибкого электрошнура, вилки, подводящих кабелей, - при исправности исправность электророзетки; - при исправности блокировочных устройств; - не эксплуатировать кофемашину при отсутствии воды в котле, не исправности манометра, сигнальной лампочки уровня воды, датчика автоматического включения подпитки котла; - при работе следить за уровнем воды и давлением в котле в насосе.
Газовая переносная плита	- при наличие и целостность ручек пакетных переключателей газовой плиты, они должны быть установлены в положении «0».
Баллон газовый портативный	- проверить наличие и целостности корпуса баллона.
Миксер	- включать и выключать сухими руками; - не передвигать включенную в сеть; - проверить исправность гибкого электрошнура, вилки, подводящих кабелей, - проверить исправность электророзетки.
Блендер	- включать и выключать сухими руками; - предупреждать о пуске оборудования; - не передвигать включенную в сеть; - проверить исправность гибкого электрошнура, вилки, подводящих кабелей, - проверить исправность электророзетки.

3.2. При выполнении конкурсных заданий и уборке рабочих мест:

- необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними разговорами и делами, не отвлекать других участников;
- соблюдать настоящую инструкцию;
- соблюдать правила эксплуатации оборудования, механизмов и инструментов, не подвергать их механическим ударам, не допускать падений;
- поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте;
- рабочий инструмент располагать таким образом, чтобы исключалась возможность его скатывания и падения;
- выполнять конкурсные задания только исправным инструментом;

3.3. При неисправности инструмента и оборудования – прекратить выполнение конкурсного задания и сообщить об этом Эксперту, а в его отсутствие заместителю главного Эксперта.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При обнаружении неисправности в работе электрических устройств, находящихся под напряжением (повышенном их нагреве, появления искрения, запаха гари, задымления и т.д.), участнику следует немедленно сообщить о случившемся Экспертам. Выполнение конкурсного задания продолжить только после устранения возникшей неисправности.

4.2. В случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом эксперту.

4.3. При поражении участника электрическим током немедленно отключить электросеть, оказать первую помощь (самопомощь) пострадавшему, сообщить Эксперту, при необходимости обратиться к врачу.

4.4. При несчастном случае или внезапном заболевании необходимо в первую очередь отключить питание электрооборудования, сообщить о случившемся Экспертам, которые должны принять мероприятия по оказанию первой помощи пострадавшим, вызвать скорую медицинскую помощь, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

4.5. При возникновении пожара необходимо немедленно оповестить Главного эксперта и экспертов. При последующем развитии событий следует руководствоваться указаниями Главного эксперта или эксперта, заменяющего его. Приложить усилия для исключения состояния страха и паники.

При обнаружении очага возгорания на конкурсной площадке необходимо любым возможным способом постараться загасить пламя в "зародыше" с обязательным соблюдением мер личной безопасности.

При возгорании одежды попытаться сбросить ее. Если это сделать не удастся, упасть на пол и, перекатываясь, сбить пламя; необходимо накрыть горящую одежду куском плотной ткани, облить водой, запрещается бежать – бег только усилит интенсивность горения.

В загоревшемся помещении не следует дожидаться, пока приблизится пламя. Основная опасность пожара для человека – дым. При наступлении признаков удушья лечь на пол и как можно быстрее ползти в сторону эвакуационного выхода.

4.6. При обнаружении взрывоопасного или подозрительного предмета не подходите близко к нему, предупредите о возможной опасности находящихся поблизости экспертов или обслуживающий персонал.

При происшествии взрыва необходимо спокойно уточнить обстановку и действовать по указанию экспертов, при необходимости эвакуации возьмите с собой документы и предметы первой необходимости, при передвижении соблюдайте осторожность, не трогайте поврежденные конструкции, оголившиеся электрические провода. В разрушенном или поврежденном помещении не следует пользоваться открытым огнем (спичками, зажигалками и т.п.).

5. Требование охраны труда по окончании работ

После окончания работ каждый участник обязан:

5.1. Привести в порядок рабочее место.

5.2. Убрать средства индивидуальной защиты в отведенное для хранения место.

5.3. Отключить инструмент и оборудование от сети.

5.4. Инструмент убрать в специально предназначенное для хранения место.

5.5. Сообщить эксперту о выявленных во время выполнения конкурсных заданий неполадках и неисправностях оборудования и инструмента, и других факторах, влияющих на безопасность выполнения конкурсного задания.

2. РЕГЛАМЕНТ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Экспертом-организатором выдаются экзаменационные задания каждому участнику в бумажном виде, обобщенная оценочная ведомость, дополнительные инструкции к ним, а также разъясняются правила поведения во время демонстрационного экзамена. Так как задания модулей разбиты на крупные блоки, то выдавать участникам задание перед началом каждого модуля или действовать согласно техническому описанию.

После получения экзаменационного задания и дополнительных материалов к нему, участникам предоставляется время на ознакомление с информацией, которое не включается в общее время проведения экзамена и составляет не менее 15 минут (ознакомление происходит перед началом каждого модуля).

По завершению процедуры ознакомления с заданием участники подписывают Протокол об ознакомлении участников демонстрационного экзамена с оценочными материалами и заданием по согласной форме.

К выполнению экзаменационных заданий участники приступают после указания председателя экзаменационной комиссии.

Эксперт-организатор не участвует в оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена.

Эксперт-организатор обязан находиться в ЦПДЭ в течение всего периода демонстрационного экзамена. В случае возникновения необходимости покинуть ЦПДЭ по уважительным причинам, направляет письменное уведомление в адрес Национального оператора движения WorldSkills в соответствии с порядком, устанавливаемым Национальным оператором движения WorldSkills с указанием лица, на которого возлагается временное исполнение обязанностей Эксперта-организатора и периода его отсутствия.

Нахождение других лиц на площадке, кроме Эксперта-организатора, членов Экспертной группы, Технического эксперта, экзаменуемых, а также аудиторов Национального оператора движения WorldSkills не допускается.

В ходе проведения экзамена участникам запрещаются контакты с другими участниками или членами Экспертной группы без разрешения Эксперта-организатора.

В случае возникновения несчастного случая или болезни экзаменуемого Экспертом-организатором незамедлительно принимаются действия по привлечению ответственных лиц от ЦПДЭ для оказания медицинской помощи и уведомляется сопровождающее лицо. Далее с привлечением сопровождающего лица принимается решение об отстранении экзаменуемого от дальнейшего участия в экзамене или назначении ему дополнительного времени в пределах времени, предусмотренного планом проведения демонстрационного экзамена.

В случае отстранения экзаменуемого от дальнейшего участия в экзамене ввиду болезни или несчастного случая, ему начисляются баллы за любую завершённую работу.

Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в Протоколе учета времени и нештатных ситуаций согласно форме.

Участник, нарушивший правила поведения на экзамене и чье поведение мешает процедуре проведения экзамена, получает предупреждение с занесением в протокол учета времени и нештатных ситуаций, который подписывается Экспертом-организатором и всеми членами Экспертной группы. Потерянное время при этом не компенсируется участнику, нарушившему правило.

После повторного предупреждения участник удаляется с площадки, вносится соответствующая запись в протоколе с подписями Эксперта-организатора и всех членов Экспертной группы.

В процессе выполнения заданий экзаменуемые обязаны неукоснительно соблюдать требования ОТ и ТБ. Несоблюдение экзаменуемыми норм и правил ОТ и ТБ может привести к потере баллов в соответствии с критериями оценки. Систематическое и грубое нарушение норм безопасности может привести к временному или окончательному отстранению экзаменуемого от выполнения экзаменационных заданий.

Процедура проведения демонстрационного экзамена проходит с соблюдением принципов честности, справедливости и прозрачности. Вся информация и инструкции по выполнению заданий экзамена от Эксперта-организатора и членов Экспертной группы, в том числе с целью оказания необходимой помощи, должны быть четкими и недвусмысленными, не дающими преимущества тому или иному участнику.

Вмешательство иных лиц, которое может помешать участникам завершить экзаменационное задание, не допускается.

3. АЛГОРИТМЫ ВЫПОЛНЕНИЯ МОДУЛЕЙ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

3.1 МОДУЛЬ «MISE EN PLACE».

Mise en place означает подготовку всего необходимого для проведения качественного обслуживания потребителей. Этот французский термин означает «поставить /положить на место», например, приборы, стаканы, салфетки.

Подготовительная работа в офисе.

Офис обычно находится между кухней и комнатой для гостей. Он *служит помещением* для столового белья, фарфора, стекла, то есть всего что необходимо для обслуживания; рабочим местом для ухода за всеми необходимыми объектами для обслуживания.

Подготовительная работа в зале ресторана.

Mise en place включает в себя работу на подсобном/сервисном столе и на столе гостя. Mise en place организуется в соответствии со стандартами обслуживания каждого конкретного заведения и способствует качественному и бесперебойному обслуживанию гостей в зале ресторана. Грамотное и рациональное обслуживание начинается с правильной организации рабочего места.



Организация Mise en place

Алгоритм подготовки у каждого свой, предлагаю вашему вниманию такой вариант:

- правильно расставить и выронить столы в зале, если нужно подложите под ножки столов пробковые диски, чтобы они не качались во время обслуживания.
- протереть столы и стулья.
- накрыть столы в следующей последовательности: мольтон, скатерть, скатерть-наперон.
- промыть и отполировать стеклянную посуду и разместить их по местам;
- отполировать фарфор и разместить их по местам;
- отполировать приборы и разместить их по местам;

- подготовить салфетки, ручки, натилочные полотенца;
- очистить корзины для хлеба, подносы, разделочные доски и мармиты;
- очистить наборы для специй, пополнить специи;
- почистить тележки и столик для приготовления фламбе и проверить все комплектующие, проверить наполненность газового баллона
- за сервировать столы, сложить салфетки в соответствии с типом обслуживания.

Подготовка посуды

При полировке: левой рукой через край ручника держат тарелку ребром, а правой, постепенно поворачивая тарелку, протирают ее другим



Рюмки и бокалы держат через край ручника левой рукой за ножку, а правой протирают другим концом ручника так, чтобы большим пальцем шлифовать внутреннюю часть рюмки, а остальными — наружную; узкие бокалы протирают особенно осторожно, проталкивая внутрь конец ручника и поворачивая его там.



Если на бокале или фужере застыли капли воды, следует перед полировкой снова увлажнить его, подержав над сосудом с горячей водой. В дальнейшем его полируют сначала двумя влажными, а затем сухими полотенцами.



Ножи (одновременно несколько штук) берут левой рукой через полотенце, а правой протирают до появления блеска. При этом лезвия держат в направлении от себя. Затем их укладывают на подносы, покрытые салфеткой, или в серванты



Вилки и ложки протирают так же, как и ножи. При этом необходимо проверять, не остались ли частицы пищи, не устраненные при мойке (между зубцами вилок).



Чашку берут с помощью полотенца в левую руку, просовывают часть полотенца в углубление чашки и большим пальцем вытирают ее с внутренней стороны.



3.2 МОДУЛЬ «КАФЕ»

Участнику необходимо выполнить:

Сложение стола-коробки из 2-х скатертей

Складывание салфеток (15 видов на выбор участника)

Приготовление (салат "Цезарь")

Оформление 2-х фруктовых тарелок, работа без касаний фруктов руками



- Подготовка двух гостевых столов и подсобного стола в зале к обслуживанию;
- Сервировка гостевых столов;
- Сервис с учетом ограниченных курсов, позиций с кухни и продажи напитков;
- Встреча гостей;
- Ускоренный процесс обслуживания нескольких столов одновременно;
- Навыки продаж;
- Процесс и последовательность подачи блюд и напитков;
- Соблюдение правил этикета, стиля и методов обслуживания;
- Социальные качества и интерактив при работе с гостями;
- Внешний вид участника;
- Уборка рабочего места, уборка или пересервировка гостевых столов;
- Гигиена и техника безопасности.

Меню «Кафе» (2 стола * 2 гостя)

1. Закуска на выбор (2 порции салат «Греческий», 2 порции «Цезарь с курицей»)

2. Основное блюдо + гарнир + соус (подача с кухни) (2 порции форели на пару на гарнир: овощи на пару, соус сливочный со шпинатом, 2 порции «запеченное куриное филе с грибами, на гарнир: картофель бэби)

3. Десерт (подача с кухни и оформление на подсобном столе) (2 порции фруктовая нарезка, украшение: соус, ягоды, мята.

Напитки:

-Вода с газом/без газа

-Кола/Спрайт/Фанта

- Хлеб

3.3 МОДУЛЬ «СЛОЖЕНИЕ СТОЛ-КОРОБКА ИЗ ДВУХ СКАТЕРТЕЙ.»

Скатерть, сложенная вчетверо, кладется на стол со стороны, ведущей к входу в зал, разворачивают, оставляя сложенной вчетверо так, чтобы края свисали равномерно с обеих сторон.	
Скатерть подтягивают с торца стола на себя, чтобы противоположная сторона скатерти прикрывала крышку стола, но не касалась пола. Передняя часть стола полностью закрывается скатертью. При накрытии стола, края скатерти ни в коем случае не должны касаться пола.	
Скатерть складывается вовнутрь параллельно переднему краю стола и после этого её снова кладут параллельно правому краю стола. Важно, что диагональную складку скатерти следует делать параллельно с правой стороны. Данное действие повторяется на левой стороне стола	
Верхнюю скатерть ровно кладут на стол, при этом скатерти перехлестывают друг друга в углах стола. Повторяют все действия с верхней скатертью.	
По всей длине стола проверяют параллельность складок. Они должны находиться на одинаковой высоте.	

3.4 МОДУЛЬ «СКЛАДЫВАНИЕ САЛФЕТОК»



Салфетки можно сложить разными способами. Но делать это надо в хлопчатобумажных перчатках, как требуют правила гигиены. Салфетка должна быть хорошо отглажена, подкрахмалена и красиво сложена. 15 форм салфеток необходимо сложить за 15 минут. Следует учитывать, что сервисные салфетки не стоит использовать для данного модуля. Критерием оценивания служит большое разнообразие и креативность салфеток, четкие и ровные складки, превосходный конечный результат. Задача оформить композицию из салфеток и подготовить презентацию.

Всер

		
Исходная форма салфетка сложена пополам лицевой стороной наружу (сгиб сверху).		Три четверти ее длины соберите в «гармошку», загибая первую складку вниз.
		
Одну четверть оставьте для ножки	Сложите полученную фигуру пополам, чтобы складки оказались снаружи с левой стороны, а не сложенная часть справа.	Сложите не сложенную часть салфетки по диагонали, чтобы получилась «подставка». После этого подоткните «подставку» между складками и поставьте салфетку на стол.



Тиара и лилия

		
Исходно салфетка сложена по диагонали (сгиб внизу)	Совместите два боковых угла с верхним.	Сложите салфетку так, чтобы нижний угол оставался на 1 дюйм (2,5см) ниже верхнего.
		
Верхний угол отогните вниз до сгиба.	Боковые стороны загните назад	вставьте одну в другую, чтобы в основании образовался круг.

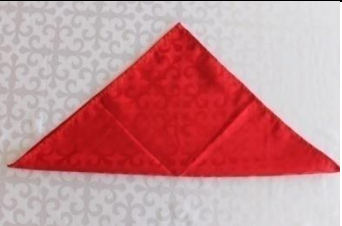
Пирамида

		
Согните салфетку по диагонали пополам, у вас должен получиться треугольник.	Теперь углы салфетки подогните так, чтобы их концы совпали с вершиной треугольника.	Переверните получившийся из салфетки ромб на нижнюю сторону и снова согните треугольником.
	Теперь образовавшийся маленький треугольник сложите пополам так, чтобы углы салфетки были спрятаны внутрь, а раскрывшийся сгиб был виден с наружной стороны	

Арка ворот

		
Исходная форма салфетка сложена по диагонали.	Два боковых угла совместите с вершиной треугольника.	Сложите фигуру по горизонтальной оси, подвернув нижний угол вниз.
		
Боковые углы загните вперед.	Теперь «арка ворот» обрела свою форму.	

Сердце

		
Исходная форма салфетка сложена по диагонали.	Подверните вершину треугольника угол вниз.	уголки подогните внутрь, чтобы сформировать округлости
		
Загните оба угла вверх		

Рыбка

		
Исходная форма салфетка сложена по диагонали (сгиб вверх).	Нижний угол загните вверх.	Правый выступающий угол загните вниз.

		
Так же загните и левый угол.	Левую сторону загните к средней вертикальной линии фигуры.	Так же загните и правую сторону.
		
Переверните фигуру и украсьте ее небольшой ракушкой.		

Рубашка

		
Исходная форма салфетка сложена по диагонали.	Отогните вверх небольшую полоску ткани в основании треугольника и переверните салфетку лицевой стороной от себя.	Переверните салфетку
		
Правый угол загните влево вниз, левый угол вправо вниз.	Расправьте уголки строго симметрично и отогните нижний край назад. «Рубашку» можно украсить бантиком или конфеткой.	

Эверест

		
Исходная форма салфетка сложена пополам по горизонтали (сгиб сверху).	Верхние углы по диагонали сложите к середине.	Боковые стороны треугольника совместите, чтобы их острые углы оказались внизу.
		
Переверните фигуру и подогните концы, которые станут для нее опорой.	Согните по вертикальной оси складками внутрь.	Поставьте салфетку вертикально.

Мегафон

		
Исходная форма салфетка сложена пополам.	Повторно сложите салфетку в том же направлении	Обе стороны узкого прямоугольника симметрично загните вниз.
		
Фигуру поверните лицевой стороной от себя и из концов скрутите «кулечки»	«Кулечки» соедините друг с другом.	

Шапка епископа

		
Исходная форма салфетка сложена пополам (сгиб внизу).	Верхний левый и нижний правый углы сложите по диагонали к середине. Салфетку переверните так, чтобы верхний правый угол оказался внизу слева.	

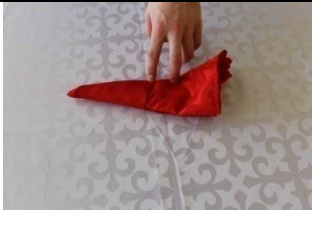
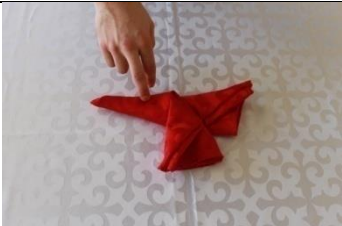
		
Переверните салфетку	Сложите фигуру по горизонтальной оси пополам,	освободив левые треугольники.
		
Правую сторону фигуры загните влево и подложите под левый треугольник	И, наконец, салфетку переверните и подложите левую сторону под правый треугольник.	Закрепите углы.

Шлейф

		
Салфетку сложите по диагонали.	Совместите левый и правый углы треугольника с его вершиной.	Сложите фигуру относительно горизонтальной оси пополам.
		
Правый угол соедините с левым сзади салфетки и заложите один в другой	Фигуру поверните. Смотриющие вверх острые углы оттяните соответственно вправо и влево. Поставьте салфетку вертикально.	

Башмачок эльфа

		
Исходная форма	Сверните салфетку сторонами к середине,	и вдвое, чтобы не было видно краёв.

		
Одну сторону получившегося длинного прямоугольника отогните вниз под прямым углом, повторите то же самое с другой стороны, так, чтобы свободные концы были одинаковой длины.	Совместите стороны с центральной линией	и сложите конструкцию вдвое.
		
Один край салфетки отогните вверх,	а из другого сформируйте пятку башмака, спрятав его за отворотом.	

Джонка

		
Исходная форма салфетка сложена пополам (сгиб справа).	Прямоугольник сложите еще раз пополам.	Нижнюю половину согните по диагонали вверх
		
Левый угол загните вперед. Правый угол так же загните вперед.	Оба выступающих угла подогните назад. Сложите салфетку по продольной оси назад.	Придерживая рукой отогнутые углы, выдергиваем по очереди края салфетки «паруса».

3.5 МОДУЛЬ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАКУСКИ ПЕРЕД ГОСТЯМИ»

Салат «Цезарь». При приготовлении салата «Цезарь» вы можете приготовить вначале соус и перемешать его с салатными листьями в чаше, либо салат поливается соусом на тарелке.



Mise en place

- две тарелки для подачи на подстановочной тарелке, с салфеткой для салата
- стеклянная чаша с подстановочной тарелкой и салфеткой
- тарелка с кармашком для столовых приборов
- чайная ложка для ингредиентов
- фарлегеры (приготовление и подача)
- мельница для перце на блюдец
- тарелка для использованных приборов
- белый винный уксус и оливковое масло

Ингредиенты на две персоны:

4 ст. ложки столового винного уксуса

8 ст. ложек оливкового масла

4 шт. филе анчоуса

1 шт. отварное порубленное яйцо

2 ч. Ложки сыр с голубой плесенью, нарезанный кубиками

1 ч. Ложка горчицы

1 зубчик чеснока

Перец, соль

2 порции подготовленных листьев салата Романо

4 ч. ложки обжаренного бекона, нарезанного полосками или кубиками

4 ч. ложки сухарики/крутоны

3.6 МОДУЛЬ: «ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА»



Филетирование и нарезка фруктов требует высокого мастерства от участников. Фрукты должны быть очищены от кожуры и во время работы руками до фруктов дотрагиваться запрещено.

Mise en place

Предварительно все фрукты должны быть тщательно вымыты и подготовлены на кухне (убрать этикетки, отрезать плодоножки), ананас обернуть ручником.

В задачи официанта входит подготовить рабочее место: все приборы, тарелки, разделочную доску, ножи. Ниже представлено рабочее место для филетирования и нарезки фруктов:

- тарелка с кармашком для столовых приборов;
- фарлегеры;
- тарелка для использованных приборов;
- разделочная доска и нож;
- сервировочная салфетка;
- блюдо для подачи;
- тарелка для отходов



3.7 МОДУЛЬ «БАРИСТА»

Участнику необходимо выполнить:

1. Подготовка рабочего места бариста
2. Приготовление 4 видов кофе: 2хEspresso, 2хCappuccino, 2хAmericano, 2хЛатте.



- Подготовка рабочего места, настройка оборудования;
- Встреча гостей;
- Приготовление, оформление и подача классических кофейных напитков;
- Органолептические свойства кофейных напитков;
- Последовательность и техника приготовления кофейных напитков при работе с кофейным оборудованием;
- Социальные качества при работе с гостями и интерактив;
- Уборка рабочего места, гигиена и техника безопасности;
- Внешний вид участника.



Правила работы с эспрессо-машиной.

В начале работы:

- проверить подачу электричества
- проверить наличие воды в бойлере
- включить эспрессо-машину и ждать пока нагреется (обычно это занимает минут 20)

После того как машина нагрелась:

-включить пролив группы. Струя должна быть ровной, если же струя неровная и брызгает, это свидетельствует о загрязнении сетки в группе. Далее включить подачу горячей воды и стимер, тем самым, мы проверяем рабочее состояние эспрессо-машины. В этот момент смотрим на показатели манометра, при включении группы должно быть 9 бар, а давление в бойлере 1,1-1,5 атм. Если манометр показывает выше или ниже давление, то это говорит нам об аварийной ситуации.

Если все показатели в норме, то машина готова к работе.

В процессе работы:

- следить за показателями манометра
- использовать только подогретые чашки, так как мы работаем с достаточно высокими температурами и охлажденные чашки могут лопнуть от перепада температур или напиток остынет быстро.
- следить за гигиеной своего рабочего места
- холдер во время работы должен быть всегда в группе!

В конце работы:

- извлечь фильтр из холдера с помощью отвертки, чтобы прочистить головку холдера
- прочистить группу с помощью слепого холдера
- прочистить стимер
- очистить поддон от остатков
- протереть корпус
- выключить эспрессо-машину

Холдер не оставлять в группе после выключения, так как это приведет к деформации прокладок!

Необходимые аксессуары для эспрессо-машины



Холдер — съёмная часть рожковых кофемашин, как профессиональных, так и домашних. С помощью холдера формируется кофейная таблетка. Он представляет собой металлическую корзину на ручке. В корзину вставляется металлический фильтр (сито) с мелкими равномерно отверстиями. Сито, как и холдер, могут быть двойными или одинарными (на две или одну порцию закладки кофе). Снизу корзины холдера располагается носик (или лейка). Носик может быть один или два, в зависимости, одинарный холдер или двойной.



Питчер для молока – предназначен для взбивания молока, при приготовлении капучино, латте и эспрессо-макиато. Бариста взбивает молоко при помощи стимера, которым оснащены эспрессо кофемашины. Тип: металлические, объем: 0,07л; 0,4л; 0,6л; 1,0л. Бариста должен уметь работать с каждым видом питчера.



Основные правила работы с кофемолкой

Перед началом работы, в пустой бункер загрузить зерна кофе, перемолоть небольшое количество и выбросить. Таким образом мы проверяем помол, наличие лишних запахов.

Далее очищаем бункер от молотого кофе и настраиваем помол, необходимый для работы.

В процессе работы следить за количество зерен в бункере. Ни в коем случае не засыпать молотый кофе в бункер для зерен, так жернова

забыются.

В конце работы: очистить бункеры от кофе, почистить кофемолку от остатков. Раз в неделю рекомендуется мыть кофемолку специальными средствами. Подробную информацию по эксплуатации можно прочитать в инструкции к кофемолке, производитель всегда указывает принцип работы и как с работать.

Дополнительные аксессуары для кофемолки.



Темпер- инструмент бариста для прессовки молотого кофе в головке фильтра холдера. Подставка для темпера- используется для более удобной темперовки. Техники темперовки. Первая техника: Кофе трамбуется в один приём, коротким, резким движением, без явного приложения силы. Давление на кофейную таблетку прикладывается с силой 13-15 килограмм. Это и не слишком сильно и не слишком слабо. Если бариста трамбует кофе с силой или несколько раз нажимая на темпер, то кофе будет ужасным. Так же следите, что бы кофе утрамбовывался именно темпером, а не чем-то другим или другим способом.

Вторая техника: темперовка происходит в три этапа: разравнивание кофейной таблетки, отстукивание, трамбовка. На первом этапе бариста разравнивает кофейную таблетку без усилия, прокручивая темпер в портафилтре. Затем, легонько стукнув раз-два по стенке рожка, трамбуют во второй раз, уже нормально. Это самая правильная техника. Так бариста

стряхивает весь кофе со стенок, делая их абсолютно чистыми. Бывает, бариста ещё прокручивает темпер внутри корзины. Это тоже правильно.

После того, как бариста утрамбовал кофейную таблетку, он обязательно должен лёгким движением пальцев стряхнуть с краёв рожка оставшиеся частички кофе. Это важно для более плотного прилегания рожка к элементам эспрессо машины и что бы всё было в идеальной чистоте.

Нок-бокс- коробка с перекладной, используется для выбивания, использованного кофе из холдера



Эспрессо. Для приготовления идеального эспрессо, который входит в основу практически всех кофейных напитков, необходимо соблюдать четкие параметры, которые должны в свою очередь гармонизировать между собой. Обычно время экстракции составляет (30 мл за 30 сек

Шаг 1: Дозировка кофе в холдер (7 гр)

шаг 2: Темперовка

шаг 3: Протираем рукой края холдера от частичек кофе

шаг 4: Пролив группы. Вода сливается для того, чтобы подогнать к началу воду, с правильно установленной температурой, слив остывшую или сильно нагретую воду, а также для того, чтобы промыть группу от предыдущего, возможно оставшегося кофе, перед приготовлением новой порции.

шаг 5: Вставляем холдер в группу и! сразу! (иначе кофе сгорит) нажимаем на кнопку для экстракции, одновременно подставив стаканчик с необходимым объёмом). Если из холдера в процессе экстракции кофе не вытекает тонкой струйкой (мышиним хвостиком), а капает или крема слишком тёмные, время на приготовление чаще всего будет уходить больше, чем нужно (>30 сек), т.е. воде сложнее пробиться через слои кофе и будет присутствовать прогорклый вкус. Решением этого будет сделать более грубый помол (шайба на кофемолке в сторону coarse), тем самым увеличив частички кофе и дав воде возможность проливаться быстрее. В любом случае, если за 30 с не пролилось 30 мл кофе – мы останавливаем экстракцию, т.к. после 30 с кофе начинает гореть. Если кофе проливается слишком быстро, у готового эспрессо пустой вкус - следует наоборот сделать помол тоньше (шайба в сторону fine).

Золотисто-коричневая плотная пенка на поверхности кофе, называемая «крема» - показатель правильно приготовленного эспрессо. Отличительной чертой эспрессо являются крема толщиной 2–4 мм, которые держатся в течение 2–4 минут. По ней можно судить о качестве эспрессо. Если пенка плотная и не разбивается при размешивании, то это признак хорошо приготовленного кофе.

Кофе следует наливать в подогретые чашки, иначе пена спадет.

Эспрессо является основой капучино и других напитков: американо, мокачино, латте и т.д.

Американо (120 мл воды и 30 мл эспрессо)

шаг 1: Наливаем воду в большой питчер (до носика)

шаг 2: Готовим эспрессо в стакан (см . №1) Засаекаем 30 сек и одновременно, пока готовится эспрессо, делаем шаг №3.

шаг 3: Выпускаем конденсат из стимера. Греем воду в питчере до температуры 80 градусов.

шаг 4: Вливаем подогретую воду по краешку стакана, чтобы осталась крема эспрессо.



Капучино (120 мл молока и 30 мл эспрессо)
(глянцевая, сметанная пена).

Подготовка к взбиванию молока:

- на мгновение открыть паровой кран, чтобы спустить конденсат;

Конденсат, попав в молоко, затрудняет взбивание и ухудшает вкус молока.

- налить порцию охлажденного до температуры +4°C молока в питчер до уровня чуть ниже основания носика.

Первая фаза - вспенивание (англ. foaming).

Молоко насыщается микроскопическими пузырьками воздуха, постепенно увеличивается в объеме почти вдвое, одновременно прогреваясь на пару до температуры +37°C. Продолжительность фазы 5 - 15 сек.

1) Погрузить паровой кран в молоко в центре питчера так, чтобы отверстия его сопла находились в 1 - 1,5 см от поверхности, питчер держать ровно.

2) Быстро открыть паровой кран.

Молоко начнет увеличиваться в объеме, на поверхность начнет подниматься пена.

Следить за тем, чтобы сопло парового крана продолжало держаться в 1 - 1,5 см ниже поверхности молока, изменяя положение питчера по высоте по мере подъема пены.

Контролировать взбивание можно по звуку:

- равномерное шипение: процесс производится правильно
- глухие, булькающие звуки: паровой кран слишком глубоко утоплен в молоко, неравномерное насыщение молока воздухом - чуть опустить питчер
- бурление, выплескивание молока: паровой кран поднят над поверхностью молока, образуются большие пузыри - чуть приподнять питчер

3) Следить за температурой, прикасаясь ко дну питчера рукой.

Завершить фазу, когда молоко достигнет температуры около +37°C; в этот момент рука перестанет ощущать холод. Если не завершить эту фазу вовремя, начнут образовываться крупные пузыри.

Вторая фаза - пропаривание (англ. streaming).

Бариста создает вихревое движение в питчере (воронку), в результате чего молоко интенсивно перемешивается, приобретает гладкость и однородность, одновременно нагреваясь до температуры +65...+75°C. Продолжительность фазы - 5 - 15 секунд.

1) Переместить питчер, чтобы паровой кран находился вблизи одной из стенок.

2) Утопить кран, чтобы его сопло находилось в 1 - 1,5 см от дна питчера.

3) Наклонить питчер на себя, чтобы контролировать процесс. Убедиться, что в питчере возникло вихревое движение.

4) Завершить фазу, когда молоко достигнет температуры около +65...+75°C; в этот момент рука уже не может терпеть нагрева.

Контроль за температурой. Во время взбивания молока бариста контролирует температуру молока подушечками пальцев свободной руки. В период обучения, пока рука бариста "становится", рекомендуется пользоваться специальным термометром.

Завершение работы. Сначала закрыть паровой кран и только потом убрать из-под него питчер. При наличии крупных пузырьков на поверхности молока, легко постучать питчером по поверхности рабочего стола. Протереть паровой кран специальной тряпкой. Открыть паровой кран на мгновение, чтобы удалить молоко, которое могло попасть внутрь.

Круговым движением кисти желательно продолжать взбалтывать молоко в питчере до момента приготовления кофейных напитков

Хорошо взбитое молоко:

- имеет однородную структуру;
- состоит из микроскопических пузырьков;
- не содержит пузырьков крупного размера;
- имеет приятный свежий вкус, характерное сливочное послевкусие;
- обладает естественной сладостью.

Плотность взбитого молока можно варьировать, меняя продолжительность первой и второй фаз.

шаг 1: Наливаем молоко в питчер (до носика).

шаг 2: Готовим эспрессо в стакан (см. №1) Засаекаем 30 сек и одновременно, пока готовится эспрессо делаем шаг №3.

шаг 3: Выпускаем конденсат из стимера. Взбиваем молоко до необходимого состояния и температуры в 65-70 градусов. (температуру определяем по ощущениям, прерывисто касаясь свободной рукой за питчер).

шаг 4: Сбиваем пузырьки в молочной пене, придаём молоку однородность, вращая питчер круговыми движениями (в молоке при вращении должна образоваться воронка).

шаг 5: Аккуратно тонкой струйкой вливаем молоко в эспрессо.



Латте (120 мл молока и 30 мл эспрессо),
либо x2.

(пористая, плотная пена)

шаг 1: Наливаем молоко в питчер (до носика).

шаг 2: Готовим эспрессо *!в джигере!*
(см. №1) Засаекаем 30 сек и одновременно,
пока готовится эспрессо, делаем шаг №3.

шаг 3: Выпускаем конденсат из стимера. Взбиваем молоко до необходимого состояния и температуры в 55-60 градусов. (температуру определяем по ощущениям, держась свободной рукой за питчер).

шаг 4: Сбиваем пузырьки в молочной пене, придаём молоку однородность, вращая питчер круговыми движениями (в молоке при вращении должна образоваться воронка).

шаг 5: Вливаем взбитое молоко в стакан.

шаг 6: Аккуратно вливаем эспрессо в середину тонкой струйкой. Следует следить за тем, чтобы крема от эспрессо вливались вместе с кофе одновременно, а не в последнюю очередь, иначе гостю будет казаться, что напиток горчит.

Нюансы:

- Отличительная черта правильно приготовленного латте макиато - аккуратное кофейное пятнышко в середине стакана.

- Молока в питчер наливаем до носика.

- Чтобы получился вкусный латте, следует проверить чистоту холдера, а также работоспособность стимера (должно быть 3 ровных струйки пара). В противном случае следует их промыть с помощью спец средств для чистки.

Не стоит перегревать молоко. Перегретое молоко убивает все вкусовые качества капучино и других напитков на основе молока

3.8 МОДУЛЬ «БАР»

Участнику необходимо выполнить:
Приготовление 3 х коктейлей по 2 порции из перечня сайта iba-world.com



- Подготовка рабочего места;
- Встреча гостей;
- Приготовление, оформление и подача классических коктейлей по рецептуре сайта IBA-WORLD.COM;
- Органолептические свойства коктейля;
- Социальные качества при работе с гостями и интерактив;
- Знание рецептуры, методов и техники приготовления;
- Уборка рабочего места, гигиена и техника безопасности;
- Внешний вид конкурсанта.

Коктейль (англ. cocktail) - напиток, получаемый смешиванием нескольких компонентов. Коктейли бывают алкогольные (в качестве одного или нескольких ингредиентов содержащие спиртные напитки) и безалкогольные. Коктейли, включённые в список Официальных коктейлей IBA являются наиболее популярными и распространёнными в мире, а рецепт их приготовления приведён к единому стандарту. Это значит, что клиент, посетив бар в любой точке планеты, может заказать коктейль из официального списка, рецептура и способ приготовления которого не будут иметь различий в зависимости от бара.

В списке IBA коктейли разделены на 3 категории: The Unforgettable (незабываемые), Contemporary Classics (современная классика), New Era Drinks (напитки новой эры)

Алкольный коктейль - коктейль, в состав которого входит один или несколько видов алкогольных напитков. Как правило, алкогольные коктейли изготавливаются в баре профессиональным барменом.

Среди алкогольных коктейлей выделяют три большие группы, хотя такое подразделение не является исчерпывающим, и многие коктейли могут не причисляться ни к одной из этих групп.

Аперитивы (фр. *apéritif*, от лат. *aperīre* «открывать») — как правило, более крепкие коктейли, которые традиционно пьют перед едой для повышения аппетита.

Дижестивы (от лат. *digestivus* — «средство, способствующее пищеварению») - коктейли, которые пьют вовремя или после еды, как правило, сладкие или кислые.

Лонг-дринк (англ. *long drink* — «длинный глоток») — освежающие коктейли, подаваемые большими порциями, как правило, со льдом.

Существует множество видов как традиционных (пунш и флип ведут свою историю с XVII века), так и недавно получивших популярность или выделенных в отдельную группу коктейлей: пунш, флип, хайболл, кобблер, коллинз, джулеп, коктейли сауэр, слоистые коктейли, эгг-ног и другие. Со временем состав разных видов коктейлей может меняться, так эгг-ног отличался от флипа добавлением сливок, но в последние десятилетия сливки вошли и в рецептуру коктейлей, относимых к флипам.

Помимо конкретных видов, коктейли могут классифицироваться по основному алкогольному напитку (коктейли на основе водки, джина, виски, бренди, текилы, рома, ликеров, вина, игристого вина, а также пива).

Барный инвентарь.

Барменский набор инструментов для приготовления коктейлей:

1) Бостонский шейкер (профессиональный барный инструмент, состоящий из двух частей - металлической и стеклянной. Использование Шейкера необходимо не только при комбинировании трудно смешиваемых ингредиентов (тягучие, сладкие суспензии), но и для охлаждения, разбавления напитка, для придания ему пышности),

2) Барная ложка (используется для смешивания коктейлей),

3) Мадлер (пест, который используется для приготовления алкогольных коктейлей: отжима сока из фруктов, ягод, овощей, и извлечения эфирных масел из трав и цедры, а также для их перетирания и перемешивания),

4) Джиггер (мерная посуда для определения точных порций. Встречаются джиггеры с одной или двумя чашами, чаши бывают разного объема.),

5) Стрейнер (предназначенный для отсеивания крупных частиц, таких как лёд или кусочки фруктов, при переливании коктейля из шейкера в бокал),

6) Файн-стрейнер, ситечко,

7) Ручной пресс-сквизер для цитрусовых (Сквизер — это предмет бара для выдавливания лимонного сока, или сока лайма в небольших количествах),

8) Соковыжималка для цитрусовых,

9) Тёрка для мускатного ореха,

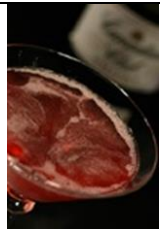
10) Нарзанник, нож сомелье,

11) Сниматель кожуры,
 12) Нож для снятия цедры, зестер,
 13) Малая барная ложка,
 14) Кухонный нож,
 15) Пика для нанизывания украшений коктейлей,
 16) Щипцы для льда,
 17) Совок для льда,
 18) Ёмкость для льда,
 19) Стоппер для бутылки шампанского
 20) Смесительный стакан (способ рассчитан на коктейли, состоящие из легко соединяемых жидкостей (крепкие напитки, вина соки, воды). Применяется в случае приготовления охлажденных напитков, подаваемых без льда).

Коктейли для заданий модуля Бар:

Название	Категория/метод приготовления Бокал/гарнир	Ингредиенты	Способ приготовления
 Венецианский спритц – Spritz Veneziano	Категория: газированный коктейль Метод: билд Бокал: олд фешен со льдом Гарнир: половинка дольки лимона	Вино игристое - 60 мл. Aperol - 40 мл. Вода содовая – долить	Налить все компоненты в стакан олд фэшн со льдом. Перемешать. Украсить половинкой дольки лимона
 В – 52	Категория: десертный Метод: Билд, положить слоями Бокал: шот, стопка (пус-кафе) Гарнир: без гарнира	Кофейный ликер – 20 мл. Ликер Bailey's Irish Cream – 20 мл. Ликер Grand Marnier или Triple sec – 20 мл.	Налейте кофейный ликер, потом сливочный ликер и в конце крепкий апельсиновый ликер. Поставьте на десертную тарелку, подожгите и положите рядом коктейльную трубочку.
 Отвертка - Screwdriver	Категория: лонг дринк Метод: билд с кусовым льдом Бокал: хайболл Гарнир: долька апельсина	Водка - 50 мл. Апельсиновый сок - 100 мл.	Наполните бокал льдом. Добавьте водку и апельсиновый сок. Перемешайте. Украсьте долькой апельсина.

 Восходящее солнце - Tequila sunrise	Категория: лонг дринк Метод: билд со льдом Бокал: хайболл Гарнир: долька апельсина и коктейльная вишня	Текила – 45 мл. Апельсиновый сок – 90 мл. Гренадин – 15 мл.	Текилу и апельсиновый сок налить в хайболл со льдом. Добавить гренадин небольшими порциями так, чтобы он опускался на дно бокала и красной становилась только нижняя часть коктейля. Не перемешивать. Украсить кусочком апельсина и коктейльной вишенкой.
 Стингер – Stinger	Категория: дижестив Метод: стир & стрейн Бокал: коктейльная рюмка мартини Гарнир: без гарнира	Коньяк – 50 мл. Ликер Крем де мент (светлый) – 20 мл.	В смесительном стакане со льдом охладите все компоненты и отфильтруйте в коктейльную рюмку мартини.
 Космополитан – Cosmopolitan	Категория: коктейль на весь день Метод: шейк & стрейн Бокал: коктейльная рюмка мартини Гарнир: украсьте долькой лайма.	Водка Лимонная – 40 мл. Ликер Triple Sec – 15 мл. Сок Лайма – 15 мл. Клюквенный сок – 30 мл.	Хорошо взбейте в шейкере все компоненты и отфильтруйте в охлажденную коктейльную рюмку мартини. Украсьте долькой лайма.
 Манхэттен - Manhattan	Категория: аперитив Метод: стир & стрейн Бокал: коктейльная рюмка мартини Гарнир: коктейльная вишня	Рай виски (ржаной) - 50 мл (5/7) Красный вермут - 20 мл (2/7) Биттер Ангостура - 1 дешь (2 - 3 капли)	Охладите в смесительном стакане все компоненты и вылейте в коктейльную рюмку мартини. Украсьте коктейльной вишней.
 Эспрессо мартини – Espresso martini	Категория: десертный(дижестив) Метод: шейк & стрейн Бокал: коктейльная рюмка мартини Гарнир: без гарнира	Водка - 50 мл. Сироп сахарный - (по вкусу и предпочтению гостя) Ликер кофейный - 10 мл. Кофе эспрессо холодный 1 порция (30 мл).	Хорошо взбейте в шейкере все компоненты и отфильтруйте в коктейльную рюмку мартини

 Клевер Клуб - Clover club	Категория: коктейль на весь день Метод: шейк & стрейн Бокал: коктейльная рюмка мартини Гарнир: без гарнира	Джин - 45 мл. Малиновый сироп - 15 мл. Лимонный сок - 20 мл. Белок яйца	Хорошо взбейте в шейкере все компоненты и отфильтруйте в коктейльную рюмку мартини
 Май-Тай – Mai-Tai	Категория: лонг дринк Метод: шейк Бокал: хайболл Гарнир: долька ананаса и цедра лайма	Белый ром – 40 мл. Темный ром – 20 мл. Ликер Orange Curoacao – 15 мл. Миндальный сироп – 15 мл. Сок лайма – 10 мл.	Взбейте в шейкере и перелейте в хайболл вместе со льдом. Украсьте кусочком ананаса, листиком мяты, спиралью цедры лайма. Подайте с коктейльной трубочкой.

Основные техники приготовления коктейлей	Оборудование, техника приготовления
«Build» (Билд) - от англ. «BUILD»—строить, т.е. коктейль «строится» прямо в стакане. Данным методом смешиваются коктейли состоящие из 2-3 компонентов, которые легко перемешиваются друг с другом.	Требуется: бокал, джиггер, барная ложка, салфетка. Техника: 1. Охладить бокал, высыпать лед 2. Налить все ингредиенты 3. Наполнить бокал льдом 4. Перемешать барной ложкой 5. Украсить
«Stir» (Стир) – метод используется для коктейлей из малого количества, которые подаются охлажденными, но без льда.	Требуется: «смес», барная ложка, стрейнер, бокал. Техника: 1. Охладить бокал 2. Охладить смесительный бокал 3. Налить ингредиенты в смес и перемешать ложкой 4. Процедить готовый коктейль в бокал гостя 5. Украсить
«Shake» (Шейк) – ингредиенты перемешиваются со льдом в шейкере.	Требуется: шейкер, джиггер, стрейнер, сито (опционально), бокал. Техника:

3.9 МОДУЛЬ «БАНКЕТ»

Участнику необходимо выполнить:

МЕР для обслуживания на обед – банкет (четыре человека)

Складывание салфеток для банкетного стола по жребью

Оформление 4-х порций копченого лосося

Оформление сырной тарелки из 5 видов сыра

Декантация красного вина



- Подготовка гостевого и подсобного стола в зале к обслуживанию;
- Сервировка гостевого стола по предзаказу;
- Встреча гостей;
- Фуршет сервис и/или обслуживание гостей с заранее оговоренными позициями блюд и напитков, согласно курсам подачи;
- Процесс и последовательность подачи блюд и напитков;
- Соблюдение правил этикета, стиля и методов обслуживания;
- Социальные качества и интерактив при работе с гостями;
- Внешний вид конкурсанта;
- Уборка рабочего места, гигиена и техника безопасности.

Данная сервировка зависит от предпочтений конкретных гостей. Если работникам заведения заранее известно, что большинство гостей закажет холодные закуски, то приборы для закусок раскладывают до приема гостей в дополнение к базовой сервировке. В ресторанах, где подают рыбные блюда, в качестве базовой сервировки подают приборы для рыбы. Это облегчает процесс обслуживания.

Сервировка по меню. Сервировка в соответствии с меню является в целом лишь расширенным вариантом базовой сервировки, к которой подаются необходимые дополнительные приборы. При этом следует соблюдать следующие правила: поверх салфетки сервируются максимум два столовых прибора; стол сервируется для первых двух блюд меню и основного блюда, с обеих сторон салфетки сервируют не более трех приборов; ставят максимум три бокала;

3.10 МОДУЛЬ «ДЕКАНТАЦИЯ ВИНА».

Декантация или декантирование вина — это процесс переливания напитка из родной бутылки в специальный графин (декантер). Тем самым вино насыщают кислородом (происходит аэрация) и отделяют его от осадка, что позволяет лучше раскрыть вкусовые и ароматические качества.

Основания для декантации:

1. Чтобы насытить вино кислородом для раскрытия его букета.
2. Чтобы постепенно нагреть до комнатной температуры.
3. Чтобы отделить вино от осадка.

Mise en place



- вино в корзине
- ручник
- тарелка с ножом сомелье/спичками
- тарелка с салфеткой для демонстрации пробки
- тарелка с салфеткой для мусора
- подсвечник со свечой
- дегустационный бокал
- тарелка с салфеткой «артишок» и декантером
- тарелка или подставка для вина после декантации

1. презентовать вино
2. срезать капсулу
3. открыть бутылку с помощью ножа сомелье
4. пробку вытягиваем из бутылки с помощью бумажной салфетки
5. горлышко бутылки очищаем бумажной салфеткой
6. пробку разместить на тарелке с салфеткой для демонстрации гостям
7. в дегустационный бокал налить около 30 мл вина
8. омываем вином декантер, для удаления возможного осадка или посторонних запахов от него.
9. Зажечь свечу
10. Вино осторожно переливаем в декантер, при этом винный осадок не должен попасть в декантер.
11. Затушить свечу.
12. Подать вино

3.11 МОДУЛЬ «ПОРЦИОНИРОВАНИЕ КОПЧЕНОГО ЛОСОСЯ».



Mise en place

- Тарелка для подачи
- Поднос с гарнирами
- Тарелка с кармашком для приборов
- Тарелка для использованных приборов
- Кофейная ложка для гарниров (лимон, хрен, каперсы)
- Столовые приборы
- Ложка или вилка для фиксации тушки
- Тарелка для пищевых отходов на подстановочной тарелке с салфеткой
- Нож с желобками для разделки лосося

Методы работы. Существуют различные способы нарезки. На севере копченый лосось режут по направлению от хвоста к голове, так как эти куски самые нежные и лучшего качества. В Средней Европе они нарезаются от головы по направлению к хвосту, что дает в итоге более красивые и длинные куски. Нередко рыбу нарезают с середины. Главное следить, что бы куски рыбы не превышали толщины в 3 миллиметра

Алгоритм работы.

1. Мягко надавив, зафиксировать лосося с одной стороны вилкой ножом, но так чтобы не оставалось следов. Резать ножом так, чтобы задействовать всё лезвие, избегая при этом сильного надавливания.

2. Как только будет виден жир, нужно его аккуратно вырезать по форме треугольника так, чтобы следующий кусочек можно было вырезать без жира. Это делают исключительно из эстетических соображений, так как в рыбьем жире содержится большое количество незаменимых жирорастворимых витаминов и кислот.

3. выложить слайсы лосося на закусочную тарелку. Добавить гарнир или подать его на стол с левой стороны.

4. подать тост или бриошь и масло

.

3.12 МОДУЛЬ «СЫРНАЯ ТАРЕЛКА»

Сыр подают либо до десерта или в качестве идеального завершения хорошей трапезы. Официант должен хорошо разбираться в представленных на сырной тарелке продуктах и быть в состоянии предоставить гостям полную информацию о них.

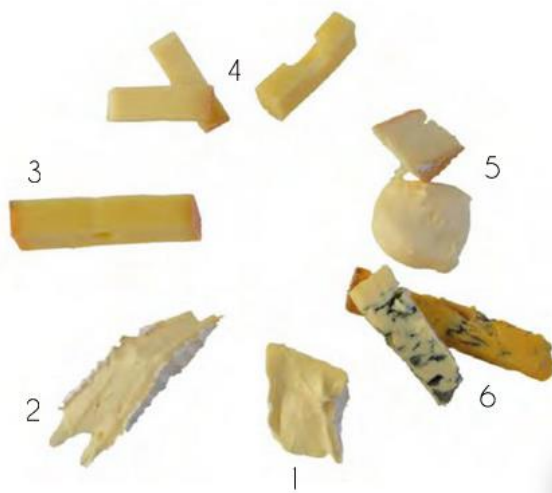
Презентация сыра. Если сыр заказывается из меню, то размер порции соответствует 80-100 грамм на человека. Если же сырная тарелка подаётся в качестве самостоятельного блюда, то размер порции должен быть около 250 грамм. При этом на тарелке должен быть представлен большой выбор дополнений к блюду.

При оформлении сырной тарелки нужно следить, чтобы сыр был разложен от мягкого по вкусу до самогопряного. Здесь лучше всего руководствоваться порядком расположения сортов – по часовой стрелке. Такой принцип позволяет избежать смешения и взаимовлияния запахов: сильный запах пряных сортов не перебивает токий аромат сыра с благородной плесенью.

Последовательность вкусов:

1. Молодой сыр или очень мягкий белый сыр с плесенью.
2. Сыр с благородной белой плесенью.
3. Полутвердый сыр.
4. Твердый и очень твердый сыр.
5. Полутвердый сыр в воске.
6. Сыр с голубой/зеленой плесенью.

В центре можно расположить гарнир. Корочку полутвердых и твердых сыров можно либо срезать, или оставить ее только с одной стороны и расположить сыр обрезанной стороной к гостям, чтобы они могли сразу приступить к еде.



4. ОЦЕНКА ЭКЗАМЕНАЦИОННЫХ ЗАДАНИЙ

. Оценка не должна выставляться в присутствии участника демонстрационного экзамена.

. Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, предусмотренными оценочной документацией по компетенции и методикой проведения оценки по требованиям WorldSkills Kazakhstan.

. Баллы выставляются членами Экспертной группы вручную с использованием предусмотренных в системе CIS форм и оценочных ведомостей, затем переносятся из рукописных ведомостей в систему CIS Экспертом-организатором по мере осуществления процедуры оценки.

После внесения Экспертом-организатором всех баллов в систему CIS, баллы в системе CIS блокируются.

.Одно из главных требований при выполнении оценки заданий демонстрационного экзамена - это обеспечение равных условий для всех участников демонстрационного экзамена.

После всех оценочных процедур, включая блокировку баллов в системе CIS, Экспертом-организатором и членами Экспертной группы производится сверка баллов, занесенных в систему CIS, с рукописными оценочными ведомостями.

.Если баллы, занесенные в систему CIS, соответствуют рукописным оценочным ведомостям, из системы CIS выгружается итоговый протокол, подписывается Экспертом-организатором и членами Экспертной группы.

Оригинал Итогового протокола передается в организацию, проводившую демонстрационный экзамен, копия предоставляется Национальному оператору движения WorldSkills.

В случае выявления в процессе сверки несоответствия, внесенных в систему CIS данных и рукописных ведомостей, Экспертом-организатором направляется запрос ответственным сотрудникам по работе с системой CIS для разблокировки системы CIS в соответствующем диапазоне, оформляется протокол о нештатной ситуации, который подписывается Экспертом-организатором и Экспертной группой, производившей оценку. Далее вносятся все необходимые корректировки, производится блокировка баллов в системе CIS и выгружается актуальный отчет о блокировке критериев оценки и итоговый протокол, который подписывается Экспертом-организатором и членами Экспертной группы.

Подписанный Экспертом-организатором и членами Экспертной группы итоговый протокол передается в образовательную организацию, копия – Эксперту-организатору для включения в обязательный пакет отчетных материалов.

В целях обеспечения информационной открытости и прозрачности процедуры проведения демонстрационного экзамена рекомендуется также организация прямых трансляций хода проведения демонстрационного экзамена, в том числе с использованием общедоступных интернет ресурсов.

С целью выявления успешных практик проведения демонстрационного экзамена, Национальный оператор движения WorldSkills может проводить аудит экзаменов, в том числе с привлечением экспертов WorldSkills.

.Во время аудита рассматривается качество организации демонстрационного экзамена, вовлеченность предприятий в процедуру проведения экзамена, участия экспертов от предприятий, оснащенность площадок проведения экзамена, организация логистики участников и экспертов, а также уровень организации информационного сопровождения экзамена, включая полноту, достоверность и своевременность размещения сведений на сайте организаторов, транслирование процедуры проведения экзамена на доступных ресурсах.

При аудите учитывается качество работы Эксперта-организатора, в частности, обеспечение соблюдения установленных требований.

5. ПАСПОРТ КОМПЕТЕНЦИЙ (SKILLS PASSPORT)

.Результаты демонстрационного экзамена по соответствующей компетенции, выраженные в баллах, обрабатываются в электронной системе CIS и/или EDUWSK и формируются в электронный документ - Паспорт компетенций (Skills Passport), форма которого устанавливается Национальным оператором движения WorldSkills.

.По результатам демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Kazakhstan экзаменуемые набравшие 60 и более баллов получают Паспорт компетенций (Skills Passport).

Победителям и призерам чемпионатов профессионального мастерства, проводимых Национальным оператором проекта WorldSkills Kazakhstan либо международной организацией "WorldSkills International" и участникам национальной сборной WSK, осваивающих образовательные программы профессионального образования, Паспорт компетенций (Skills Passport), с высшим баллом по компетенции, вручается без прохождения процедуры демонстрационного экзамена.

Паспорт компетенций (Skills Passport) документ, формируемый по итогам демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Kazakhstan в личном профиле каждого участника в системе EDUWSK.

Учет выданных Паспортов компетенций (Skills Passport) осуществляет Национальный оператор движения WorldSkills в электронном реестре в соответствии с присвоенным регистрационным номером.

Список литературы:

1. Food and beverage service 9th edition Trans -Atlantic Publications; 9-е издание (13 ноября 2014 г.) <https://www.amazon.com/Food-Beverage-Service-John-Cousins/dp/1471807959>
2. Движение WorldSkills Kazakhstan: устремленность в будущее <https://kasipkor.kz/?p=10224&lang=ru>
3. Кодекс этики и поведения WSI <https://cloud.mail.ru/public/Zocw/3vjeLcany>
4. Материалы конкурсного задания WorldSkills Kazakhstan по компетенции «Ресторанный сервис» 2021 года <https://cloud.mail.ru/public/VeWz/DNmVtF3PE/>
5. Методические рекомендации по организации и проведению демонстрационного экзамена по требованиям WorldSkills. <http://worldskills.kz/wp-content/uploads/2021/03/Metodicheskie-rekomendacii-01.06.20.docx>
6. Навыки обслуживания в ресторанах TrainingBook <https://servicelehrbuch.ch/de/#books-restaurant-service-skillstrainingbook>
7. Правила Чемпионата WSI <https://cloud.mail.ru/public/33JV/433QSocR5>
8. Регламент WSI <https://cloud.mail.ru/public/4BbA/4BJAcaCTt>
9. Библия бариста http://lavazza-kazan.ru/biblija_barista_ili_pravila_professionalnogo/
10. Международная ассоциация барменов <https://iba-world.com/>