

Отборочный тур
Компетенция «Ресторанный сервис»

Конкурсное задание

Выполняется по модулям:

1. «Кто такой специалист ресторанного сервиса?»

Алгоритм выполнения задания:

- выслушать задание;
- рассказать о профессии, ответить на вопросы.

Лимит времени на выполнение задания: 3 мин.

Работа с карточками – «Что необходимо специалисту ресторанного сервиса?»

Алгоритм выполнения задания:

- выслушать задание;
- достать из конверта и разложить на столе материал: дидактическую карточку, на которой размещены 7 картинок;
- рассмотреть изображения на дидактической карточке;
- найти среди представленных картинок 2 картинки, на которой изображены инструменты, не используемые в работе «Специалиста ресторанного сервиса»;
- красным фломастером перечеркнуть выбранные картинки;
- убрать в конверт дидактическую карточку с выполненным заданием;
- отложить конверт на другую сторону стола;
- привести в порядок рабочее место;
- сообщить экспертам о завершении выполнения задания (поднять руку).

Лимит времени на выполнение задания: 2 мин.

2. Подготовка и сервировка стола (на одного гостя).

День рождения (ужин).

При выполнении задания участник должен:

- выслушать задание;
- подготовить рабочий стол для сервировки стола;
- сервировать стол в соответствии с заданием;
- сложить бумажные салфетки для салфетницы;
- сложить полотняную салфетку определенным способом, в соответствии с 30% изменениями («Пилотка», «Роза», «Свеча»);
- создать украшение для стола в соответствии с заданием;
- сообщить экспертам о завершении работы.

Лимит времени на выполнение задания: 20 мин.

3. Демонстрация умения приветствовать и посадить клиента/гостя за стол.

Алгоритм выполнения задания:

- приветствие гостя;
- рассадка гостей;
- представиться гостю;
- предложить меню;
- ответить на вопросы гостя;
- принять заказ;
- передать заказ на кухню.

Лимит времени на представление задания: 3 мин.



МЕНЮ

Завтрак

Омлет

Сырники (со сметаной/с повидлом)

Круассан

Круассан с повидлом (шоколадом)

Сливочное масло

Чай зеленый

Чай черный

Обед

Борщ (со сметаной или без)

Суп гороховый

Капуста тушеная

Рыба запеченная

Плов

Салат овощной

(ингредиенты....)

Хлеб пшеничный

Хлеб бородинский

Компот из сухофруктов

Десерт (мороженое **(шоколадное, клубничное.....и т.п.)**, торт)

Ужин

Картофельное пюре

Котлета куриная

Салат овощной **(ингредиенты....)**

Сок яблочный

Сок апельсиновый

Десерт (мороженое **(шоколадное, клубничное.....и т.п.)**, торт)

Меню может выглядеть таким образом, может в виде книжки.

Содержимое меню – одно для всех!