**Ресторанный сервис -35**

***Требования, предъявляемые к участнику:***

Опрятный внешний вид, белый верх с длинным рукавом (например, рубашка), черные брюки или юбка до колен (не выше 5см. от колена) для девушек, закрытая темная обувь на плоской подошве, фартук.

Волосы убраны, ногти ухожены (не яркий цвет лака, отсутствуют рисунок, блестки, стразы), мягкий макияж, украшения и парфюм отсутствуют.

Приветствуется использование в униформе бабочки или галстука, жилета темного цвета, информации о учебном заведении (предприятии, ресторана), который представляет участник (шеврон, надпись).

Запрещается использовать наручные часы.

***Участник конкурса может иметь при себе:***

* Сумка для инструментов
* Ручка, записная книжка
* Нарзанник
* Коробок спичек или зажигалка
* Ножи: поварской, универсальный
* Коктейльный шейкер и стакан для смешивания
* Коктейльный стрейнер металический
* Барная ложка
* Мадлер
* Джиггер
* Мерный стакан (мензурка)
* Украшения для коктейля
* Набор гейзеров
* Индивидуальные барные принадлежности
* Перчатки текстильные белого цвета
* Щипцы для льда
* Сквизер для лимона или лайма

***Для идентификации будут использоваться следующие наименования***

Крепкий алкоголь:

1. Водка
2. Виски
3. Коньяк
4. Текила
5. Ром

***Список коктейлей, используемых на конкурсе:***

* Мохито
* Черный Русский
* Негрони
* Драй мартини
* Кайпироска

***1 день конкурса* Модуль 1 – Кафе**

День 1,2,3 – участники перемещаются

|  |  |
| --- | --- |
| 8.30 | Доступ к площадке, раздевалкам |
| 8.50 | Сбор экспертов. Приветствие |
| 9.00 | Обсуждение между экспертом и участником |
| 9.15 | Объяснение модуля и распределение |
| Группа А |
| 9.30 – 9.40(10 мин) | Накрытие подсобного стола. Тable-box- одна скатерть Инструкция – <http://www.youtube.com/watch?v=T9TV_EP9WJQ> |
| 9.40 | Экспертная оценка |
| 10.30 – 10.45(15 мин) | Креативное сложение индивидуальных салфеток- 10 различных видов |
| 10.45 | Экспертная оценка |
| 11.20 – 11.40(20 мин) | Подготовка и сервировка стола на 4 персоны. Салфетки и элементы декора на выбор участника |
| 11.40 | Экспертная оценка |
| Обед для участников соревнования 13.00-14.00 |
| 14.30-15.00 | Экспертная оценка |
| 15.00-15.20(20 мин) | Подготовка к фуршет –коктейлю (подготовка посуды на 6 персон) |
| 15.20 | Обслуживание. Подача шампанского, канапе |
| 16.00 | Экспертная оценка |
|  | Уборка |
|  | Обсуждение с экспертом |

***2 день конкурса* Модуль 2 – Ресторан**

|  |  |
| --- | --- |
| 8.30 | Доступ к площадке, раздевалкам |
| 8.50 | Сбор экспертов. Приветствие |
| 9.00 | Обсуждение между экспертом и участником |
| 9.15 | Объяснение модуля и распределение |
| Группа А |
| 9.30-9.50(20 мин) | Идентификация крепкого алкоголя (водка, виски, коньяк, текила, ром) по запаху с закрытыми глазами |
| 9.50-10.20 | Экспертная оценка |
| 10.20-11.00(40 мин) | Подготовка и сервировка обеденного стола на 4 персоны, подготовка рабочего места |
| 11.00 | Экспертная оценка |
| Обед для участников соревнования 13.00-14.00 |
| 14.00-14.10(10 мин) | Досервировка стола в зависимости от полученного заказа |
| 14.10-14.40 | Экспертная оценка |
| 14.40-14.55(15 мин) | Декантация красного вина |
| 15.00 | Экспертная оценка |
|  | Уборка |
|  | Обсуждение с экспертом |

***3 день конкурса* Модуль 3 – Бар**

|  |  |
| --- | --- |
| 8.30 | Доступ к площадке, раздевалкам |
| 8.50 | Сбор экспертов. Приветствие |
| 9.00 | Обсуждение между экспертом и участником |
| 9.15 | Объяснение модуля и распределение |
| Группа А |
| 9.30-9.40 | Жеребьевка |
| 9.40-9.10(30 мин) | Фруктовая тарелка. 2 презентационные тарелки (одинаковые) авторской подачи - нарезка и сервировка свежих фруктов- киви, ананас, апельсин, яблоко, мята, банан |
| 9.10-9.40 | Экспертная оценка |
| 9.40-10.00(20 мин) | Приготовление 1 безалкогольного напитка из черного ящика |
| 10.00 | Экспертная оценка |
|  | Уборка  |
| Обед для участников соревнования 13.00-14.00 |
| 14.00-14.20(20 мин) | Приготовление алкогольного коктейля (2 вида) |
| 14.20 | Экспертная оценка |
|  | Уборка |