Чемпионат Свердловской области
«Абилимпикс»

СОГЛАСОВАНО

Свердловское региональное
отделение Общероссийской
общественной организации инвалидов
«Всероссийское общество глухих»

Председатель _____ Черемера Л.А.
«13» июля 2020г.

Свердловская областная
организация Общероссийской
общественной организации инвалидов
«Всероссийское ордена Трудового Красного
Знамени общество слепых»

Председатель _____ Юдина М.А.
«13» июля 2020г.

ООО «Неоар-Н1»
Бар-ресторан «неоар»
Директор
_____ /Барышников А.А/
«07» июля 2020г.

УТВЕРЖДАЮ

Региональный центр
развития движения «Абилимпикс»

Руководитель _____ Чешко С.Л.
«13» июля 2020г.

Техническое задание
по компетенции
«РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС»

Екатеринбург, 2020г.

Содержание

1. **Описание компетенции.**

1.1.Актуальность компетенции.

Сегодня сфера общественного питания одна из самых стабильных и перспективных. Ресторанный сервис представлен предприятиями от самых простых до фешенебельных, ресторанами быстрого питания, при отелях, а также другими учреждениями общественного питания. Профессия официант и бармен – на все времена. Эти профессии очень востребованы. Освоить их сможет каждый человек. Но лишь единицы добьются успеха. Работники в сфере услуг нужны в любом заведении общественного питания. Востребованность специалистов подтверждена многолетним сотрудничеством с предприятиями - социальными партнерами: Marriott, Four Seasons, Комплекс Бар и Балчуг. Каждый бар, ресторан очень тщательно выбирает обслуживающий персонал, так как именно от этих людей зависит настроение и репутация всего заведения. Будущий работник должен иметь высокую квалификацию, хорошую память, опрятный внешний вид, быть физически выносливыми, при общении с гостями доброжелательными, надо помнить, что улыбка является универсальным средством общения с посетителями. Официант, Бармен работают в различных предприятиях общественного питания, в крупных отелях, в ресторанах, кафе, кофейнях, барах. Высокое качество обслуживания поможет молодым специалистам состояться в этой сфере и стать настоящими профессионалами. А дополнительные курсы и участие в чемпионатах помогут развитию карьерного роста.

1.2. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт.

Школьники	**Студенты**	**Специалисты**
Федеральный государственный образовательный стандарт общего образования по предмету «Технология»	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»	Профессиональный стандарт «Официант/Бармен»

1.3. Требования к квалификации.

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

Требования к квалификации участника должны отражать квалификационные характеристики ФГОС профессиональных стандартов.

Школьники	Студенты	Специалисты
Федеральный государственный образовательный стандарт общего образования по предмету «Технология» Должен знать: Основы санитарии и гигиены; Ассортимент столовой посуды, приборов, белья, оборудования, а также эффективного их использования; участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания; Виды сервировки стола; Методы подачи блюд и напитков; Правила и техника уборки использованной посуды; Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. Должен иметь навыки: организовывать, осуществлять процесс подготовки к обслуживанию; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов,	Профессиональные модули: В результате изучения профессионального модуля ПМ.01 обучающийся должен: иметь практический опыт: распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохраняемости; оперативного планирования работы производства; получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования; участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания; проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов; участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров; проведения приемки продукции по количеству и качеству; контроля осуществления технологического процесса производства; контроля соблюдения санитарноэпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу,	Трудовые действия: Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания Необходимые умения Производить сервировку столов посудой, приборами и блюдами по предварительным заказам Подавать блюда и напитки Проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме Применять регламенты, стандарты и нормативно техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания Соблюдать личную гигиену и требования охраны труда Необходимые знания Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Правила личной подготовки официанта к обслуживанию Правила подготовки

белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с количеством гостей; организовывать, осуществлять процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; осуществлять расчет с посетителями; принимать рациональные управленческие решения; применять приемы делового общения в профессиональной деятельности. конфликтные ситуации в организации; составлять и оформлять меню, обслуживания; знать: цели, задачи, методы и формы обслуживания. классификацию услуг общественного питания; этапы процесса обслуживания; особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;	упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания; уметь: идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери; использовать нормативные и технологические документы; готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания; производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа; составлять и заключать договора на поставку товаров; проводить приемку продукции; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; определять вид, тип и класс организации общественного питания; знать: основные понятия и нормативную базу товароведения; ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения; этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания,	зала, столового белья, посуды и приборов к работе Способы расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья Правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд Правила и техника уборки использованной посуды Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания Трудовые действия Подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию

специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков	правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции; классификацию организаций общественного питания, их структуру; порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству; правила оперативного планирования работы организации; организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу. определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания; анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повшению.	Необходимые умения Нарезка, взвешивание, порционирование, укладка блюд и закусок в посуду Подготовка закусок и напитков к подаче по заданию бармена Приготовление и оформление закусок по заданию бармена Приготовление чая, кофе, молочных коктейлей. По заданию бармена Помощь бармену в приготовлении закусок и их подаче Помощь бармену в приготовлении алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и их подаче Уборка использованной барной посуды со столов бара и с барной стойки Сбор, сдача отходов, тары, стеклянной посуды, макулатуры Упаковка штучных и развесных товаров по заданию бармена Необходимые умения: Производить работы по подготовке бара, буфета к обслуживанию Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и

		безопасно пользоваться им при приготовлении закусок и напитков Аккуратно и экономно обращаться с продуктами в процессе приготовления закусок и напитков Готовить чай, кофе, молочные коктейли и закуски, используя необходимые методы приготовления и оформления Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос Выполнять санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда Необходимые знания: Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию.

2.Конкурсное задание.

2.1. Краткое описание задания.

Школьник: Подготовить рабочее место, засервировать стол на две персоны, подать блюда, безалкогольные напитки и приготовить коктейли.

Студент: Подготовить рабочее место, засервировать стол на четыре персоны, подать блюда, рекомендовать напитки. Приготовить кофейные напитки и коктейли.

Специалист: Подготовить рабочее место, засервировать стол на четыре персоны, подать блюда и рекомендовать напитки. Приготовить кофейные напитки и коктейли. Декантация красного вина.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

Категория «Школьник/ Студент/специалист»

	Наименование и описание модуля	День	Время	Результат
Школьник	**Модуль №1** Задание 1. накрыть box table	Первый день	20 минут	Накрытый table box (стол коробка)
	Задание 2 Подготовка зала к обслуживанию	Первый день	40 минут	Накрытый сервированный стол на 2 персоны
	Задание 3 Процесс обслуживания гостей	Первый день	40 минут	Обслуживание гостей, подача блюд и напитков по меню
	Модуль №2 Задание 1. Приготовление коктейлей	Второй день	35 минут (10 минут подготовка рабочего места, 25 минут выполнение задания	Организация рабочего места, приготовление и презентация безалкогольного коктейля
	Задание 2 Складывание салфеток	Второй день	20 минут	10 штук сложенных полотняных салфеток,

				сложной формы
Студент/ специалист	**Модуль №1** Задание 1. накрыть box table	Первый день	20 минут	Накрытый table box (стол коробка)
	Задание 2 Складывание салфеток	Первый день	20 минут	10 штук сложенных полотняных салфеток, сложной формы
	Задание 3 Подготовка зала к обслуживанию	Первый день	60 минут	Накрытый сервированный стол на 4 персоны
	Задание 4 Процесс обслуживания гостей	Первый день	90 минут	Обслуживание гостей, подача блюд и напитков по меню
	Модуль №2 Задание 1. Приготовление коктейлей	Второй день	35 минут (10 минут подготовка рабочего места, 25 минут выполнение задания	Организация рабочего места, приготовление и презентация коктейля
	Задание 2 Приготовление кофейных напитков	Второй день	35 минут (10 минут подготовка рабочего места, 25 минут выполнение задания	Организация рабочего места, приготовление и презентация кофейных напитков

2.3.Последовательность выполнения задания.

Категория студент/специалист
Модуль №1. Ресторан.

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

Задание 2.Складывание салфеток 10 видов.
Участник должен сложить полотняные салфетки размера 45х45, включая не менее шести техник сложения сложных форм.

Задание 3.
Подготовка и накрытие обеденного стола на 4 персоны.
Участник должен подготовить предметы сервировки на 4 персоны, и произвести минимальную сервировку стола по предложенному меню. В процессе обслуживания официант досервировывает стол перед сменой блюд. Участник должен знать и понимать: алгоритм подготовки торгового зала к обслуживанию.

Задание 4.
Обслуживание гостей на 4 персоны по заранее предложенному меню:
Встреча гостей;
Подача меню, предложение блюд и напитков;
Подача хлеба;
Предложение вина, безалкогольных напитков в течение всей трапезы (вода, сок);
Закуска (два вида на выбор);
Основное блюдо, гарнир, соус;
Десерт;
Подача горячих напитков (чай, кофе).

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

Метод подачи блюд – guéri-don; silver service, европейский.

Требования, предъявляемые к участнику:

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

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

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

В **период проведения конкурса запрещено пользоваться мобильными телефонами и камерами**.

Модуль №2 Бар

Задание 1.

Приготовление двух коктейлей на 2-е порции в соответствии с жеребьевкой. (Americano, Cuba Libre, Paradise, Kamikaze, Dry Martini, Alexander, Old Fashioned, Banana Daiquiri, Strawberry Margarita).

Участник должен уметь организовать рабочее пространство для приготовления и подачи коктейлей, осуществить подбор необходимой барной посуды, инвентаря и оборудования по рецептуре. Участник должен быть готов презентовать коктейль.

Задание 2.

Приготовление кофе.

Подготовка рабочего места и приготовление: 2xEspresso, 2xCappucino, 2xCoffee Latter, 2xAmericano.

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

2.4. Критерии оценки выполнения задания (школьники, студенты и специалисты).

Выполнение Конкурсного задания оценивается по следующим критериям. Критерии разрабатываются для каждого чемпионата в зависимости, от предложенного конкурсного задания исходя из 100 бальной системы. Подкритерии разрабатываются главным экспертом с учетом 30% изменения заданий.

В 30% изменение задания может входить временное изменение в меньшую сторону, не облегчая, а усложняя выполнение модуля. Столешницы для выполнения сервировки стола могут использоваться как круглые, так и квадратные.

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

3.Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов.

3.1. Для всех категорий участников

ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ НА 1-ГО УЧАСТНИКА (конкурсная площадка) Оборудование, инструменты, ПО				
№	Наименование	Ссылка на сайт с тех. характеристиками либо тех. характеристики оборудования, инструментов	Ед. измерения	Кол-во
1	Микроволновая печь	220В на усмотрение организатора	шт.	1/10
2	Перчатки латексные		шт.	20
3	Стол прямоугольный	https://mebelstol.ru/tables/kitchen_tables/mega_stol_alba/	шт.	2
4	Холодильник барный маленький	220В https://www.google.ru/search?q=%D0%B1%D0%B0%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%B9+%D1%85%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B4%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%B8%D0%BA&newwindow=1&espv=2&tbm=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&ved=0ahUKEwjF36T_leDJAhVBlCwKHcqnD8QQsAQIMg&biw=1280&bih=622	шт.	1/10
5	Ледогенератор (кубикового льда)	220В http://www.kupiholod.ru/shop/ldogen/ledogen_kubik/21291/	шт.	1/10
6	Кофемашина профессиональная полуавтомат	220В https://www.refro.ru/product/m39_gt_dosatron_dt_3_turbosteam_tall_cup_version/?gclid=CKWknceI4MkCFYTacgodhJoPMA	шт.	1/10
7	Кофемолка профессиональная	220В http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/bar-equipment/coffee-grinders/the-grinder-is-cunill-brasilch/	шт.	1/10
8	Стол для кофемашины	прямоуголный устойчивый	шт.	1/10
9	Скатерти для столов под кофемашину	белые	шт.	1/10
10	Общий стол для посуды и стекла барной зоны	прямоугольный устойчивый	шт.	1/10

11	Скатерти для стола под посуду	белые	шт.	1/10

ПЕРЕЧЕНЬ РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ НА 1 УЧАСТНИКА

№	Наименование	Ссылка на сайт с тех. характеристиками либо тех. характеристики оборудования, инструментов	Ед. измерения	Кол-во
1	Айсбакет	лоток для льда	шт.	1/10
2	Совок для льда	http://www.complexbar.ru/barniy_inventar/prisposoblenie_dlya_kolki_lda_melnitsi_i_sovki/9100609	шт.	1/10
3	Щипцы для льда	пластикоовые или металлические	шт.	1/10
4	Коврик барный резина	http://www.complexbar.ru/barniy_inventar/kovriki_i_setki/	шт.	1/10
5	Салфетка текстильная	вафельное полотно, рулон	шт.	1
6	Харикейн	http://compleksbar.ru/articles.aspx?id=4	шт.	6/10
7	Олд фешн (рокс)	http://compleksbar.ru/articles.aspx?id=6	шт.	6/10
8	Мартинка	http://compleksbar.ru/articles.aspx?id=7	шт.	610
9	Маргарита	http://compleksbar.ru/articles.aspx?id=8	рулон	6/10
10	Айриш	http://www.complexbar.ru/bamoe_steklo/bokal_dlya_goryachego/1090202	шт.	6/10
11	Трубочки	пластиковые трубочки разногоразмера и длины	шт.	20/10
12	Гейзеры	любого материала разного размера	шт.	6/10
13	Стол на 4 персоны	https://mebelstol.ru/tables/kitchen_tables/mega_stol_alba/	шт.	1
14	Скатерть гостевая белая	в соответствие с размером стола (200х150)	шт.	3
15	Стулья	http://mebel-finder.ru/?s=3&i=5530	шт.	4
16	Стол подсобный прямоугольный	http://images.ru.prom.st/95613481_w640_h640_seriya_16_dm_rtl.jpg	шт.	1
17	Приборы закусочные (нож+вилка)	одного комплекта с остальными приборами	уп	4
18	Приборы основные (нож+вилка+ложка)	одного комплекта с остальными приборами	шт.	4
19	Приборы десертные (нож+вилка+ложка)	одного комплекта с остальными приборами	шт.	4
20	Приборы для раскладки (вилка +ложка)	одного комплекта с остальными приборами	шт.	10
21	Тарелка закусочная	одного комплекта	шт.	4
22	Тарелка основная	одного комплекта	шт.	10
23	Тарелка десертная	одного комплекта	шт.	4
24	Тарелка пирожковая	одного комплекта	шт.	10
25	Салфетки полотняные 40х40	ткань	шт.	25
26	Ваза для цветов	http://www.regischurch.com/wp-content/uploads/2017/01/cheap-flower-vases-arranged-still-cheapest-vase-survive-example-producedart-flowers-arranging-come-from-japan-beautiful-gerbera.jpg	шт.	1
27	Набор солонка, перечница	одинаковый комплект	пара	1
28	Кофейная пара эспрессо	чашка + блюдце	пара	3
29	Кофейная пара капучино	чашка + блюдце	пара	3
30	Ложки чайные		шт.	6
31	Ложки кофейные		пара	6
32	Корзины для хлеба		шт.	1
33	Хайбол	https://www.google.ru/search?newwindow=1&espv=2&biw=1280&bih=578&tbm=isch&sa=1&q=%D0%B1%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D0%BB+%D0%B4%D0%BB%D1%8F+%D0%B2%D0%BE%D0%B4%D1%8B&oq=%D0%B1%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D0%BB+%D0%B4%D0%BB%D1%8F+%D0%B2%D0%BE%D0%B4%D1%8B&g	шт.	6/10

		s_l=img.3..0l2.590130.593685.0.593982.14.10.0.4.4.0.148.868.6j3.9.0....0...1c.1.64.img..1.13.881.oYRMicFePHg#imgrc=Ts023uWsFDyIgM%3A		
34	Бокал для красного вина	https://www.google.ru/search?newwindow=1&espv=2&biw=1280&bih=578&tbm=isch&sa=1&q=%D0%B1%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D0%BB+%D0%B4%D0%BB%D1%8F+%D0%BA%D1%80%D0%B0%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE+%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%B0&oq=%D0%B1%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D0%BB+%D0%B4%D0%BB%D1%8F+%D0%BA%D1%80%D0%B0%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE+%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%B0&gs_l=img.1.0.0j0i24l4.335668.338309.0.339973.13.5.0.8.8.0.105.424.4j1.5.0....0...1c.1.64.img..0.13.446.AP6j_dieqOU#imgrc=sLDniAU1MPJj_M%3A	шт.	4
35	Бокал для белого вина	https://www.google.ru/search?newwindow=1&espv=2&biw=1280&bih=578&tbm=isch&sa=1&q=%D0%B1%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D0%BB+%D0%B4%D0%BB%D1%8F+%D0%B1%D0%B5%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%BE+%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%B0&oq=%D0%B1%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D0%BB+%D0%B4%D0%BB%D1%8F+%D0%B1%D0%B5%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%BE+%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%B0&gs_l=img.3..0l2j0i7i30j0i24.26831.30691.0.32365.14.14.0.0.0.0.130.1273.12j2.14.0....0...1c.1.64.img..0.14.1271.1LXn2XZbXUU#imgrc=7ov5oRSqQCxCrM%3A	шт.	4
36	Соусник	https://www.google.ru/search?newwindow=1&espv=2&biw=1280&bih=578&tbm=isch&sa=1&q=%D1%81%D0%BE%D1%83%D1%81%D0%BD%D0%B8%D0%BA&oq=%D1%81%D0%BE%D1%83%D1%81%D0%BD%D0%B8%D0%BA&gs_l=img.1.0.0l10.521416.525136.0.526740.28.15.0.0.0.0.166.1214.6j5.11.0....0...1c.1.64.img..23.5.665.IwGyvcEngAM#imgrc=oaP-pdrRlgoS3M%3A	шт.	10/10
37	Долесы разного размера	https://www.google.ru/search?newwindow=1&espv=2&biw=1280&bih=578&tbm=isch&sa=1&q=%D1%81%D0%B0%D0%BB%D1%84%D0%B5%D1%82%D0%BA%D0%B8+%D0%BA%D1%80%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B2%D0%BD%D1%8B%D0%B5+%D0%B1%D1%83%D0%BC%D0%B0%D0%B6%D0%BD%D1%8B%D0%B5&oq=%D1%81%D0%B0%D0%BB%D1%84%D0%B5%D1%82%D0%BA%D0%B8+%D0%BA%D1%80%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B2%D0%BD%D1%8B%D0%B5+%D0%B1%D1%83%D0%BC%D0%B0%D0%B6%D0%BD%D1%8B%D0%B5&gs_l=img.3..0i8i30.4650.8818.0.9257.11.10.1.0.0.0.194.1005.7j3.10.0....0...1c.1.64.img..1.10.924.XxNEI1sNvms#imgrc=uYVD67Py5-CvfM%3A	шт.	20/10
38	Прорезиненный поднос	https://www.google.ru/search?newwindow=1&espv=2&biw=1280&bih=578&tbm=isch&sa=1&q=%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%80%D0%B5%D0%B7%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9+%D0%BF%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81&oq=%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%80%D0%B5%D0%B7%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9+%D0%BF%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81&gs_l=img.3...84774.93026.0.93568.48.26.1.5.5.0.156.2123.17j6.23.0....0...1c.1.64.img..31.17.1120.e_mQXuLp0Ks#imgrc=5qBhRnBO9hQAvM%3A	шт.	1
39	Кувшин для воды 1л	стекло	шт.	2
40	Костеры	любые	шт.	8
41	Раковина для мытья посуды в зоне бара	небольшие	уп	1/10
42	Сахарница+ щипцы	на усмотрение организатора	шт.	1
43	Авторучка	синяя шариковая	шт.	1
44	Блокнот	карманный	шт.	1
45	Питчеры	комплект 100 мл;150мл;300 мл	шт.	6/10
46	Темпер	металл одинаковый	шт.	2/10
47	нок бокс	http://kofevarka.odessa.ua/catalog/Nok_boksi	шт.	1/10
48	Доска для нарезки барная	Небольшая	шт.	2/10
49	Нож барный	НЕ КЕРАМИКА	шт.	2/10
50	Миски металлические	0,5 л для полировки посуды	шт.	1

51	Салатник стекло	http://www.complexbar.ru/posuda_i_predmeti_servirovki/stolovaya_posuda/3032036	шт.	1
52	Салатник однопорционный	http://www.complexbar.ru/posuda_i_predmeti_servirovki/stolovaya_posuda/3030737	шт.	5
53	Поднос прямоугольный	http://www.complexbar.ru/kuhonnly_inventar/blyuda_i_podnosi_d_podachiemkostikorzini_d_zakusok_i_hleba/4080131	шт.	1
54	соусник	http://www.complexbar.ru/posuda_i_predmeti_servirovki/stolovaya_posuda/3040716	шт.	10/10
55	блюдо овальное металлическое	http://www.complexbar.ru/kuhonnly_inventar/blyuda_i_podnosi_d_podachiemkostikorzini_d_zakusok_i_hleba/4080201	шт.	1
56	блюдо овальное фаянсовое	http://www.complexbar.ru/posuda_i_predmeti_servirovki/stolovaya_posuda/3020811	шт.	1
57	Доска для сыра деревянная	50x25	шт.	1
58	салатник однопорционный круглый	http://moulinvilla.ru/pda/catalog/83/1074/	шт.	3
59	Водонагреватель 10 л	http://shop.textalk.se/shop/31120/art20/h7868/13617868-origpic-2660c5.jpg	уп	1

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ

1	Мобильный телефон		Шт.	1

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ

1	Нарзанник	С наличием штопора	шт.	1
2	Скребок для удаления крошек		шт.	1
3	Перчатки текстильные для официанта	Белые	шт.	2
4	Фартук барный	Черный с грудкой	шт.	1
5	Ручка, блокнот		шт.	1
6	Шейкер	На усмотрение участника	шт.	1
7	Нож для фруктов	Длина лезвия 15см и 25см	шт.	2

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТЫ КОТОРОЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК

№	Наименование	Ссылка на сайт с тех. характеристиками либо тех. характеристики оборудования	Ед. измерения	Кол-во

ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ

Перечень оборудования, инструментов, средств индивидуальной защиты и т.п.

№	Наименование	Ссылка на сайт с тех. характеристиками либо тех. характеристики оборудования	Ед. измерения	Кол-во
1	Огнетушитель		шт.	2
2	Аптечка		шт.	2

ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ЭКСПЕРТОВ

Перечень оборудования, мебель, канцелярия и т.п.

№	Наименование	Ссылка на сайт с тех. Характеристиками, либо тех. характеристики оборудования	Ед. измерения	Кол-во
1	Стол офисный	на усмотрение организатора	шт.	1
2	Стул офисный	на усмотрение организатора	шт.	4
3	Кулер (вода)	на усмотрение организатора	шт.	1
4	Мусорное ведро	на усмотрение организатора, 30 л.	шт.	1
5	Бумага офисная	формат А4 для принтера	шт.	4
6	Вешалка	для верхней одежды	шт.	1
7	Принтер	лазерный ч/б	шт.	1
8	Картридж для принтера запасной	на усмотрение организатора	шт.	1
9	Ноутбук+мышь или PC	на усмотрение организатора	шт.	1
10	Доступ в Интернет	на усмотрение организатора	шт.	1
КОМНАТА УЧАСТНИКОВ				
Перечень оборудования, мебель, канцелярия и т.п.				
1	Стол для участников	общий	шт.	2/10
2	стул офисный	на усотрение организатора	шт.	10/10
3	Вешалка		шт.	2/10
4	Кулер (вода)	на усотрение организатора	шт.	1
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ/КОММЕНТАРИИ				
Количество точек питания и их характеристики				
№	Наименование	Тех. характеристики		
1	Стаканы бумажные	для гор напитков	шт.	50/10
2	Мусорные пакеты 90 л		шт.	10
3	Губки для мытья посуды		шт.	10
4	Полотно вафельное	рулон	шт.	1
5	Жидкость для мытья посуды		шт.	1
6	Мыло жидкое		шт.	1
7	Ножницы		шт.	1
8	Мусорные ведра 90 л		уп	8
9	Полотенце бумажное		шт.	8
10	Планшеты пластиковые А4	для записей	шт.	10
11	Папка с файлами на 100 стр		шт.	2
12	Удлинитель с розетками	30 м	шт.	2
13	Сетевой фильтр		шт.	3
14	Ковровое покрытие пола	ковролин, в соответствие с метражом площадки		1
15	Папка под меню А4		шт.	5

4. Схемы оснащения рабочих мест с учетом основных нозологий.

4.1. Минимальные требования к оснащению рабочих мест с учетом основных нозологий.

	Площадь, м.кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м.	Специализированное оборудование, количество. *
Рабочее место участника с нарушением слуха	100 м.кв.	1,5 м	Для выполнения конкурсных заданий специального оборудования не требуется
Рабочее место участника с нарушением зрения	100 м.кв.	1,5 м	Для выполнения конкурсных заданий специального оборудования не требуется
Рабочее место участника с нарушением ОДА	100 м.кв.	1,5 м	Для выполнения конкурсных заданий специального оборудования не требуется
Рабочее место участника с соматическими заболеваниями	100 м.кв.	1,5 м	Для выполнения конкурсных заданий специального оборудования не требуется
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	100 м.кв.	1,5 м	Для выполнения конкурсных заданий специального оборудования не требуется

*указывается ссылка на сайт с тех. характеристиками, либо наименование и тех. характеристики специализированного оборудования.

4.2. Графическое изображение рабочих мест с учетом основных нозологий.

Застройка осуществляется на группу участников.

4.3. Схема застройки соревновательной площадки составлена с учётом основных нозологий.

- на 5 рабочих мест для всех категории

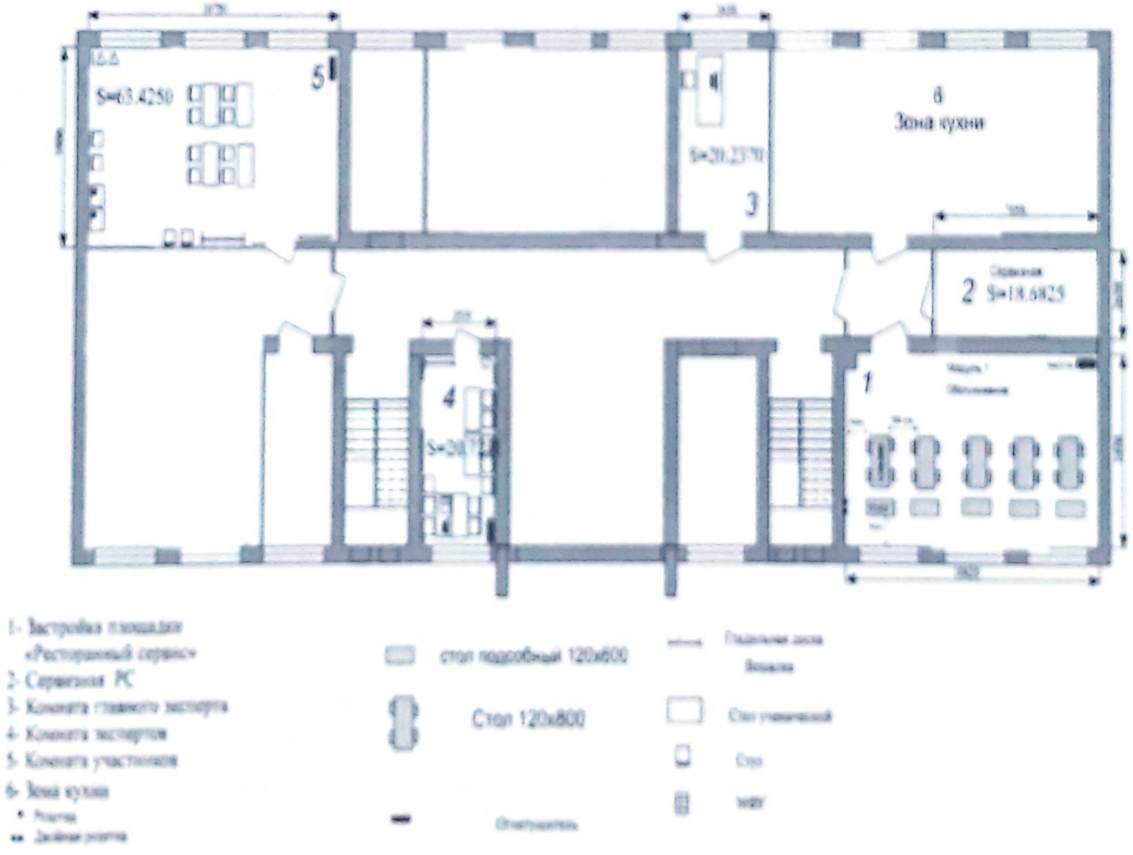
1.Конкурсная площадка- 268 кв.м;

2.Покрытие пола (ковролин);

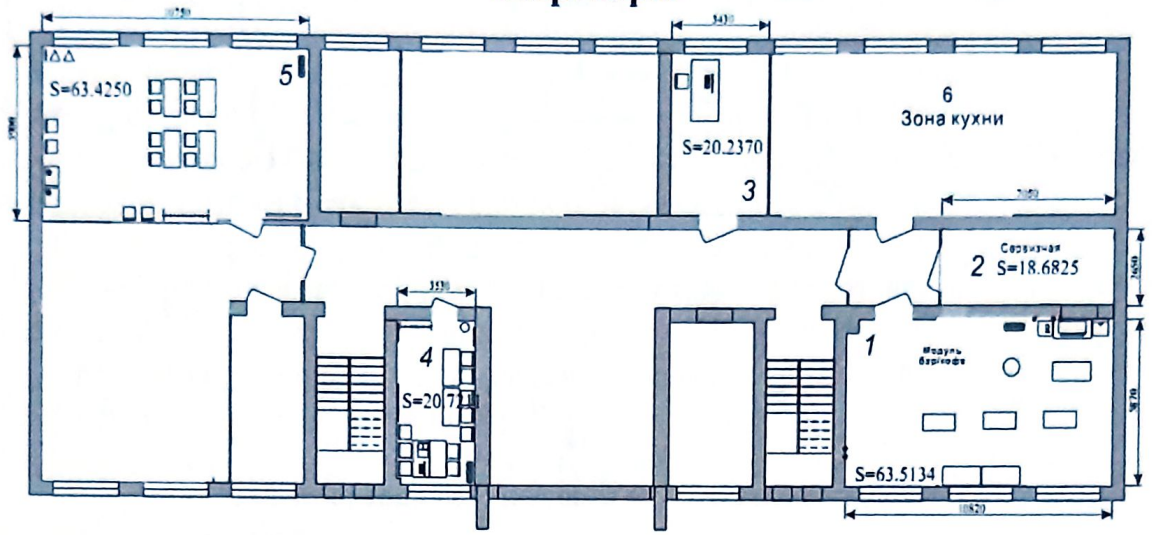
3. Розетки 220V (в зоне кухни-4 шт., в зоне бар – кофе-3 шт., в зоне эксперта-2 шт.);

4. Мойка с подводом холодной и горячей воды. Зона кухни предназначена для подготовки блюд к подаче (подогрев блюд в микроволновой печи).

План застройки площадки компетенция «Ресторанный сервис» зона «Обслуживания»



План застройки площадки компетенция «Ресторанный сервис» зона «Бар/кофе»



1- Застройка площадки «Ресторанный сервис»
2- Сервизная РС
3- Комната главного эксперта
4- Комната экспертов
5- Комната участников
6- Зона кухни
• Розетка
•• Двойная розетка

Стол под барную стойку Длина 1200, ширина 800

Стол коктейльный d-700

Стол банкетный 1500x760x760

Раковина 600x600

Кофе машина 780x545x530

Стол бариста под размер кофе машины

Кофемолка

Гладильная доска

Вешалка

Стол ученический

Стул

МФУ

ПК

Кулер

Огнетушитель

5. Требования охраны труда и техники безопасности

5.1.Общие требования безопасности

Настоящая инструкция распространяется на персонал, эксплуатирующий средства вычислительной техники и профессионального оборудование. Инструкция содержит общие указания по безопасному применению электрооборудования в учреждении. Требования настоящей инструкции являются обязательными, отступления от нее не допускаются. К самостоятельной эксплуатации электроаппаратуры допускается только обученные и прошедшие технику безопасности участники, пригодные по состоянию здоровья и квалификации к выполнению указанных работ.

5.2.Требования безопасности перед началом работы

Перед началом работы следует убедиться в исправности электропроводки, выключателей, штепсельных розеток, при помощи которых оборудование включается в сеть. Следует обратить внимание на чистоту пола, наличия проходов.

5.3 Требования безопасности во время работы

Для снижения или предотвращения влияния опасных и вредных факторов необходимо соблюдать Санитарные правила и нормы, гигиенические требования при подготовке зала к обслуживанию и подаче блюд и напитков.

Во избежание повреждения изоляции проводов и возникновения коротких замыканий не разрешается: вешать что-либо на провода, закрашивать и белить шнуры и провода, закладывать провода и шнуры за газовые и водопроводные трубы, за батареи отопительной системы, выдергивать штепсельную вилку из розетки за шнур, усилие должно быть приложено к корпусу вилки.

Для исключения поражения электрическим током запрещается: часто включать и выключать кофемашину без необходимости, прикасаться к нагретым частям кофемашины.

При перемещении на площадке с подносами, посудой и продукцией быть крайне внимательным и осторожным, во избежание столкновения и боя посуды.

При неисправности профессионального оборудования недопустимо самостоятельное устранение неполадок.

Ремонт электрооборудования производится только специалистами-техниками с соблюдением необходимых технических требований.

Во избежание поражения электрическим током, при пользовании электроприборами нельзя касаться одновременно каких-либо трубопроводов, батарей отопления, металлических конструкций, соединенных с землей.

5.4.Требования безопасности по окончании работы

После окончания работы необходимо оставить рабочее место в исходном состоянии.

5.5. Требования безопасности в аварийных ситуациях

При обнаружении неисправности немедленно обесточить электрооборудование, оповестить администрацию. Продолжение работы возможно только после устранения неисправности.

При обнаружении оборвавшегося провода необходимо немедленно сообщить об этом администрации, принять меры по исключению контакта с ним людей. Прикосновение к проводу опасно для жизни.

Во всех случаях поражения человека электрическим током немедленно вызывают врача.

До прибытия врача нужно, не теряя времени, приступить к оказанию первой помощи пострадавшему.

Необходимо немедленно начать производить искусственное дыхание, наиболее эффективным из которых является метод «рот в рот» или «рот в нос», а также наружный массаж сердца.

Искусственное дыхание пораженному электрическим током человеку производится вплоть до прибытия врача.

На рабочем месте запрещается иметь огнеопасные вещества.

помещениях запрещается: а)зажигать

огонь;

б) включать электрооборудование, если в помещении пахнет газом;

в) курить;

г) сушить что-либо на отопительных приборах;

д) закрывать вентиляционные отверстия в электроаппаратуре

Источниками воспламенения являются:

а) искра при разряде статического электричества

б) искры от электрооборудования

в) искры от удара и трения г) открытое пламя

При возникновении пожароопасной ситуации или пожара персонал должен немедленно принять необходимые меры для его ликвидации, одновременно оповестить о пожаре администрацию.

Помещения с электрооборудованием должны быть оснащены огнетушителями типа ОУ-2 или ОУБ-3 и аптечкой.