



Муниципальный чемпионат Baby Skills 2022
г. Ростова-на-Дону

Компетенция «Ресторанный сервис»

Конкурсное задание

1.1. Конкурсное задание выполняется по модулям. Каждый модуль оценивается отдельно. Конкурс включает в себя выполнение заданий, связанных с осведомленностью участника о профессии «специалист ресторанного сервиса», сервировка стола и встреча клиента, гостя.

1.2. Конкурсное задание имеет следующие модули:

Модуль А (образовательный) – «Что я знаю о профессии «специалист ресторанного сервиса»?», «Выбери те предметы, которые понадобятся специалисту ресторанного сервиса».

Модуль С (продуктивный) – сервировка стола, складывание бумажных салфеток для наполнения салфетницы, складывание полотняной салфетки для украшения.

Модуль В (социально-коммуникативный) – поприветствовать клиента, гостя, посадить за стол, представиться клиенту, предложить меню, налить сок.

1.3. В ходе Чемпионата Участник выполняет задания трех модулей.

В день, предшествующий дню проведения Чемпионата, Главный эксперт проводит жеребьевку участников, определяет 30% изменения заданий: День победы (ужин), Международный женский день (завтрак), День рождения (ужин).

1.4. Соревнование длится 2 часа. На выполнение участником каждого модуля и демонстрацию выполненного задания отводится не более 30 минут.

1.5. Участники при выполнении модуля получают одинаковые задания в соответствии с 30% изменением. Во время чемпионата разрешается использовать только материалы и оборудования, предоставленные Организатором.

Модуль А. «Что я знаю о профессии «Специалист ресторанного сервиса»

Цель: демонстрация участником элементарных представлений о компетенции «Ресторанный сервис» посредством выполнения 2 дидактических заданий познавательной направленности.

Лимит времени на выполнение задания: 5 мин.

Лимит времени на представление задания: не предусмотрен.

Алгоритм выполнения задания:

- выслушать задание;
- рассмотреть материалы к заданию;
- выполнить задание в установленный лимит времени;
- убрать в конверт готовое задание;
- убрать рабочее место.

Ожидаемый результат: продемонстрированы элементарные представления о компетенции «Ресторанный сервис» в процессе выполнения 2 дидактических заданий познавательной направленности.

Конкурсное задание 1. «Кто такой специалист ресторанного сервиса?»

Цель: демонстрация элементарных представлений о профессии «Специалист ресторанного сервиса» (официант).

Лимит времени на выполнение задания: 3 мин.

Лимит времени на представление задания: не предусмотрен.

Алгоритм выполнения задания:

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

Ожидаемый результат: демонстрирует элементарные представления о профессии.

Конкурсное задание 2. «Что необходимо специалисту ресторанного сервиса?»

Цель: демонстрация элементарных представлений о предметах и оборудовании, соответствующих компетенции «Ресторанный сервис».

Лимит времени на выполнение задания: 2 мин.

Лимит времени на представление задания: не предусмотрен

Алгоритм выполнения задания:

- выслушать задание;
- разложить материал;
- рассмотреть карточки с предметами и оборудованием;
- выбрать карточки с предметами и оборудованием, соответствующие компетенции «Ресторанный сервис»;
- убрать в конверт карточки с выполненным заданием.
- убрать рабочее место.

Ожидаемый результат: демонстрирует элементарные представления о предметах и оборудовании, соответствующих компетенции «Ресторанный сервис».

Модуль В. Социально-коммуникативный.

Цель: Демонстрация умения приветствовать и посадить клиента/гостя за стол.

Лимит времени на выполнение задания: не предусмотрено.

Лимит времени на представление задания: 2 мин.

Алгоритм выполнения задания:

- поприветствовать клиента/гостя (с 30% изменением);
- посадить клиента/гостя за стол;
- представиться клиенту/гостю;
- предложить меню;
- принять заказ;
- налить сок (если будет указано в конкурсном задании).

Ожидаемый результат: клиент/гость поприветствован, посажен за стол.

Модуль С. Подготовка и сервировка стола

Цель: демонстрация умения сервировать стол.

Лимит времени на выполнение задания: 20 мин.

Лимит времени на представление задания: до 2 мин.

Задание 1. Международный женский день. (завтрак).

Алгоритм выполнения задания:

- подготовить рабочий стол для сервировки стола;
- сервировать праздничный стол к завтраку;

- сложить бумажные салфетки для салфетницы;
- создать украшение для праздничного стола в соответствии 30%изменением - складывание 2 полотняных салфеток одним из способов в соответствии с озвученным экспертом заданием – «Роза», «Французская бабочка», «Палатка (треугольник)», «Свеча».
- сообщить экспертам о завершении работы и готовности продемонстрировать задание;
- продемонстрировать свой стол.

Ожидаемый результат: демонстрация умения сервировать стол для завтрака, создание элемента украшения праздничного стола.

Задание 2. День Победы. (ужин)

Задание 3. День рождения. (ужин)

Алгоритм выполнения задания:

- подготовить рабочий стол для сервировки стола;
- сервировать праздничный стол для ужина;
- создать украшение для праздничного стола в соответствии 30%изменением - складывание 2 полотняных салфеток одним из способов в соответствии с озвученным экспертом заданием – «Роза», «Французская бабочка», «Палатка (треугольник)», «Свеча».
- сообщить экспертам о завершении работы и готовности продемонстрировать задание;
- продемонстрировать свой стол.

Ожидаемый результат: демонстрация умения сервировать стол для ужина, создание элемента украшения праздничного стола.



МЕНЮ

Завтрак



Каша овсяная

Каша овсяная с фруктами (перечислить)

Круассан

Круассан с повидлом (шоколадом)

Сливочное масло

Чай зеленый

Чай черный

Ужин



Картофельное пюре

Котлета куриная

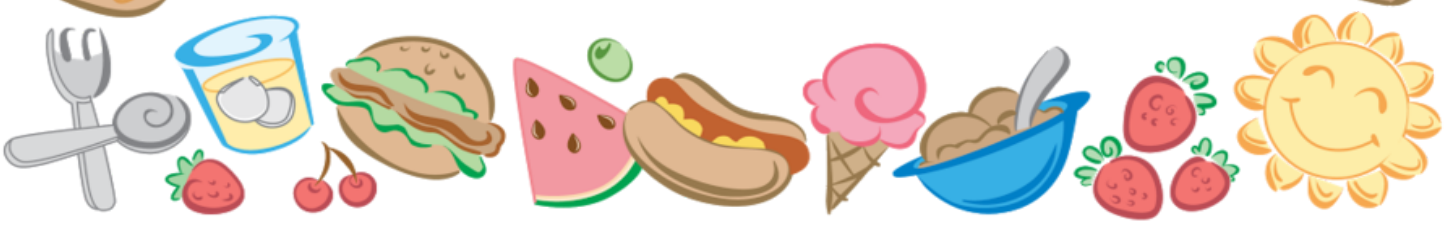
Плов

Салат овощной (ингредиенты...)

Сок яблочный

Сок апельсиновый

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



Примерные вопросы по компетенции «Ресторанный сервис»

1. Что должен уметь и знать официант в своей работе?
2. Каким должен быть официант?
3. В чем заключается работа официанта?
4. Каким должен быть внешний вид официанта?
5. Как должен общаться официант с гостями кафе/ресторана?

