

**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!**