



# Конкурсное задание

Республиканского конкурса профессионального  
мастерства WorldSkills Kazakhstan 2022  
по компетенции 35 «Ресторанный сервис»

Разработали:

Главный эксперт ФИО  
**Жексембаева Наталья Николаевна**  
Заместитель главного эксперта ФИО  
**Кныш Григорий Павлович**



## ОПИСАНИЕ ЗАДАНИЯ

. Группа А: день 1 (утро) / день 2 (день) / день 3 (утро)

Группа В: день 1 (день) / день 2 (утро) / день 3 (день)

**День1 Бистро сервис + Бар/ модуль 1**

Группа А		Задание	Группа В		
Время			Время		
8.15/ 8.30	15 MN	Приветствие	13.30/ 13.45	15 MN	
8.30/ 8.45	15 MN	Модульный брифинг: Бистро сервис + бар	13.45/ 14.00	15 MN	
8.45/ 9.00	15 MN	Брифинг экспертов и конкурсантов	14.00/ 14.15	15 MN	
<b>Бар</b>					
9.00/ 9.15	15 MN	Ознакомление. Белые и красные вина (5/5) из списка *1	14.15/ 14.30	15 MN	
9.15/ 9.25	10 MN	Уборка рабочего места	14.45/ 15.55	10 MN	
9.25/ 10.05	40 MN	Miseenplace Подготовка к обслуживанию 4 гостей за 2 столами <ul style="list-style-type: none"> <li>• Меню «а ля карт»</li> <li>• подготовка столового инвентаря к обслуживанию</li> </ul> Предлагаемое меню (цезарь / Nicoise салат / Тартар из говядины или Тартар из лосося) <ul style="list-style-type: none"> <li>• основные блюда 2 порции</li> <li>• торт 1 следует разрезать на 2 x 2</li> <li>• подача кофе с десертом</li> </ul>	15.55/ 16.35	40 MN	
	20 MN	Приготовление 2 коктейлей по 2 порции из списка подготовленного жюри			20 MN
	20 MN	Приготовление (салат "Цезарь" / Нисуаз салат / говядина тартар или тартар из лосося)		20 MN	
11.00/ 11.15	15 MN	Уборка рабочего места	16.20/ 16.35	15 MN	
11.15/ 11.30	15 MN	Встреча гостей	16.35/ 16.50	15 MN	
11.30/ 13.00	90 MN	<b>Бистро сервис:</b>		16.50/ 18.20	90 MN
		<b>Стол 1</b>	<b>Стол 2</b>		
		2 гостя	2 гостя		
		2 основных блюда	2 основных блюда		
		2 порции торта	2 порции торта		

		( порционирование)	( порционирование)			
		<u>Напитки:</u> • белое и красное вино, пиво, газированная вода				
13.00/ 13.15	15 MN	Уборка рабочего места		18.20/ 18.35	15 MN	
13.15/ 13.30	15 MN	Идентификация белых и красных вин		18.35/ 18.50	15 MN	
	15 MN	Обсуждение между экспертом и участником			15 MN	
13.30		Завершение модуля		19.05		
<b>с 13.30-14.30</b>		<b>Обед</b>		<b>с12.30-13.30</b>		
19.05		Конкурсанты уходят				

День 2 Ресторан + Бариста/ модуль 2					
Группа В		Задание	Группа А		
Время			Время		
8.15/ 8.30	15 MN	Приветствие	13.30/13.45	15 MN	
8.30/ 8.45	15 MN	Модульный брифинг: Ресторан + Бариста	13.45/14.00	15 MN	
8.45/ 9.00	15 MN	Брифинг экспертов и конкурсантов.	14.00/14.15	15 MN	
9.00/ 9.15	15 MN	Идентификация ликеров и крепкого алкоголя (10 из списка)	14.15/14.30	15 MN	
9.15/ 9.35	20 MN	Накрытие стола-коробки	14.30/14.50	20 MN	
9.35/.. ..11.05	50 MN	Miseenplace Подготовка к обслуживанию 4 гостей за 1 столом Меню <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 порции копченого лосося / 2 порции фламбе перед гостями (ананас / Коньяк)</li> <li>• Подача супа</li> <li>• Подача основных мясных блюд методом Gueridon (курица) и подача гарнира методом Silver</li> </ul>	14.50... /...16.20	50 MN	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Оформление сырной тарелки из 5 или 6 видов сыра (работа перед гостями)</li> <li>• Обслуживание напитками</li> </ul>		
	20 MN	Оформление 2-х порций копченого лосося		20 MN
	20 MN	Приготовление кофе (2хЭспрессо/2хАйриш/2хГляссе/2хМедовый раф)		20 MN
11.05/ 11.20	15 MN	Уборка рабочего места	16.20/16.35	15 MN
11.20/ 11.30	10 MN	Встреча гостей	16.35/16.45	10 MN
11.30/...	120 MN	<b>Ресторан</b>	16.45/...	120 MN
... /13.30		Подача 2 закусок, сделанных ранее и 2 порций фламбе		
		Подача супа, основного блюда методом Gueridon и гарнира методом Silver		
		Подача сырной тарелки		
		Обслуживание напитками		
		<i>Напитки: белое вино/красное вино(декантация) вода с газом/без газа</i>		
	15	<u>Уборка</u>		
13.30/ 13.45	15 MN	Брифинг экспертов и конкурсантов.	18.45/19.00	15 MN
13.45		Завершение модуля	18.45	
с 13.45-14.45		Обед	12.30-13.30	
18.45		Конкурсанты уходят		

### Day 3 – Banquetservice/ module 3

Group A		Task	Group B	
Time			Time	
8.15/ 8.30	15 MN	Greeting	12.15/12.30	15 MN
8.30/ 8.45	15 MN	Modularbriefing: Banquetservice	12.30/12.45	15

				MN
8.45/ 9.00	15 MN	Briefing of experts and contestants.	12.45/13.00	15 MN
9.00/ 9.15	15 MN	Napkin folding (10 ways not repeating)	13.00/13.15	15 MN
9.15/ 9.30	15 MN		13.15/ 13.30	15 MN
9.30... /...11.10	30 MN	Mise en place Preparation for the service of Banquet-buffet for 6 guests Menu <ul style="list-style-type: none"> <li>• Canape service</li> <li>• Fruit slicing</li> <li>• Biscuitservice</li> <li>• serving coffee for dessert</li> </ul>	13.30... /...14.40	30 MN
	20 MN	Preparation of fantasy cocktails ( 1 alcoholic, 1 non-alcoholic)		20 MN
	20 MN	Making 2 fruit plates ( 4 fruit + jewelry)		20 MN
11.10/ 11.25	15 MN	Cleandown	14.40/14.55	15 MN
11.25/ 11.35	10 MN	Final preparation for service	14.35/14.45	10 MN
11.45/ 11.55	10 MN	Meeting guests	14.45/14.55	10 MN
11.55/... ... /12.40	45 MN	<b>Banquet Furshet</b>	14.55/... .../15.40	45 MN
		Canape supply		
		Fruit slicing feed		
		Sparkling wine		
		Drinks: 6 glasses of sparkling wine/ sparkling water		
12.40/ 12.40	15 MN	Cleandown	15.40/ 15.40	15

12.55			15.55	MN
12.55/ 13.10	15 MN	Briefing of experts and contestants.	15.55/ 16.10	15 MN
13.10		the end of the module	16.10	
с 13.10-14.10		Lunch	с11.15-12.15	
16.10		Thecontestantsgo		

<b>1 Белые и красные вина</b>	Заранее выбираются 5 бутылок белого вина и 5 бутылок красного вина для ознакомления, а идентификация проводится 4 белых вин и 4 красных вин
<b>2 Коктейли</b> <a href="http://www.iba-world.com">www.iba-world.com</a>	- <u>SHAKER (7)</u> : Alexander, Bacardi, Cosmopolitan, Daiquiri, Gin fizz, Side Car, White lady - <u>MIXING GLASS or DIRECT (5)</u> : Americano, Dry Martini, Manhattan, Mojito, Negroni -
<b>3 Идентификация крепкого алкоголя и ликеров</b>	Akvavit, Amaretto, Benedictine, Bourbon, Calvados, Cognac, Cointreau, Gin, Grand Marnier, Irish Whiskey, Ouzo, Peter Heering, Tequila, Vodka, White Rum
<b>4 Ликеры и алкоголь для обслуживания</b>	Calvados, Cognac, Cointreau, Peter Heering
<b>5 Способы складывания салфеток для банкета</b>	Шапка Мономаха, Корона, Роза, Факел,
<b>6 Ингредиенты для фантазийного коктейля</b>	<u>Минимум: 5 алкоголя / 3/4 ликеры и фруктовые соки / 4 сиропы / 2 смузи / молоко / яйца / сливки / 3 фрукты / специи (обычно находятся в баре) и мята</u>
<b>7 Фруктовая тарелка</b>	<u>Ананас + 3 фрукта из следующего списка: Яблоко, банан, киви, апельсин, груша (без касания рук)</u>
<b>8 Стол коробка</b>	<u>Стол (размер 80*150) скатерть(размер 80*150) из 2 скатертей</u>

## **TOOL BOX**

Все необходимое для выполнения заданий

### Общие требования

- Маска
- Ручка и записная книжка
- зажигалки
- комплект ножей
- перчатки
- Нарзанник
- Шейкер проф.стальнерж
- Шейкер 0,85 л. нерж. со стекл. стаканом BostonBonzer
- Мельница для льда
- Айсбакет
- Барная ложка на длинной ручке
- Стрейнер разного размера
- джиггеры, 30/60, 25/50, 20/40, 75мл
- Мадлер
- Перчатки виниловые
- Коврик барный резиновый

### Единые требования

- Дни 1/2/3 – Конкурсанты должны принести форму необходимую для выполнения заданий конкретных модулей