

ТЕХНИЧЕСКОЕ  
ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ  
Ресторанный сервис

Организация Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (далее WSR) в соответствии с уставом организации и правилами проведения конкурсов установила нижеизложенные необходимые требования владения этим профессиональным навыком для участия в соревнованиях по компетенции.

### **Техническое описание включает в себя следующие разделы:**

1. ВВЕДЕНИЕ .....	3
1.1. НАЗВАНИЕ И ОПИСАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ .....	3
1.2. ВАЖНОСТЬ И ЗНАЧЕНИЕ НАСТОЯЩЕГО ДОКУМЕНТА.....	5
1.3. АССОЦИИРОВАННЫЕ ДОКУМЕНТЫ.....	5
2. СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТА WORLDSKILLS (WSSS).....	5
2.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О СПЕЦИФИКАЦИИ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS (WSSS) .....	5
3. ОЦЕНОЧНАЯ СТРАТЕГИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ОЦЕНКИ .....	13
3.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ .....	13
4. СХЕМА ВЫСТАВЛЕНИЯ ОЦЕНКИ .....	14
4.1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ.....	14
4.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ.....	15
4.3. СУБКРИТЕРИИ .....	16
4.4. АСПЕКТЫ .....	16
4.5. МНЕНИЕ СУДЕЙ (СУДЕЙСКАЯ ОЦЕНКА).....	17
4.6. ИЗМЕРИМАЯ ОЦЕНКА .....	18
4.7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗМЕРИМЫХ И СУДЕЙСКИХ ОЦЕНОК .....	18
4.8. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ.....	18
4.9. РЕГЛАМЕНТ ОЦЕНКИ .....	18
5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ .....	21
5.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ.....	21
5.2. СТРУКТУРА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ .....	22
5.3. ТРЕБОВАНИЯ К РАЗРАБОТКЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ.....	22
5.4. РАЗРАБОТКА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ .....	24
5.5. УТВЕРЖДЕНИЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ.....	26
5.6. СВОЙСТВА МАТЕРИАЛА И ИНСТРУКЦИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ .....	26
6. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ И ОБЩЕНИЕ .....	27
6.1 ДИСКУССИОННЫЙ ФОРУМ .....	27
6.2. ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ ЧЕМПИОНАТА .....	27

6.3. АРХИВ КОНКУРСНЫХ ЗАДАНИЙ .....	27
6.4. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ .....	27
7. ТРЕБОВАНИЯ охраны труда и ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ .....	28
7.1 ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ НА ЧЕМПИОНАТЕ .....	28
7.2 СПЕЦИФИЧНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА, ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ КОМПЕТЕНЦИИ .....	28
8. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ .....	28
8.1. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ .....	28
8.2. МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ В ИНСТРУМЕНТАЛЬНОМ ЯЩИКЕ (ТУЛБОКС, TOOLBOX) .....	29
8.3. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ .....	32
8.4. ПРЕДЛАГАЕМАЯ СХЕМА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ .....	32
9. ОСОБЫЕ ПРАВИЛА ВОЗРАСТНОЙ ГРУППЫ 14-16 ЛЕТ .....	33

Copyright © 2017 СОЮЗ «ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ»

Все права защищены

Любое воспроизведение, переработка, копирование, распространение текстовой информации или графических изображений в любом другом документе, в том числе электронном, на сайте или их размещение для последующего воспроизведения или распространения запрещено правообладателем и может быть осуществлено только с его письменного согласия

## 1. ВВЕДЕНИЕ

### 1.1. НАЗВАНИЕ И ОПИСАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ

1.1.1 Название профессиональной компетенции:

Ресторанный сервис

1.1.2 Описание профессиональной компетенции.

Специалист в сфере ресторанного сервиса предоставляет гостям высококачественные услуги, связанные с продуктами питания и напитками. Специалист в сфере общественного питания, как правило, работает в коммерческом секторе, предлагая клиентам широкий спектр услуг. Тип и качество необходимой услуги напрямую зависят от оплаты, производимой клиентом. Поэтому такой специалист всегда должен выполнять свои обязанности профессионально и в контакте с клиентом, чтобы соответствовать его ожиданиям и таким образом поддерживать и расширять свой бизнес.

Как правило, он работает в гостинице или ресторане. Однако размер, характер и качество таких заведений очень отличается: от известных на международном уровне сетей гостиниц до маленьких частных ресторанчиков с более душевной атмосферой. Качество и уровень услуг, предоставляемых заведением и ожидаемых гостями, также могут отличаться. Тип подачи услуги зависит от целевой аудитории: от простых схем самообслуживания до изысканного подхода, при котором блюда готовятся на столе гостя. Последний подход роднит эту сферу услуг с театром.

Высококачественные услуги в сфере питания требуют от специалиста обширных знаний о международной кухне, напитках и винах. Он должен обеспечить полное соблюдение общепринятых правил обслуживания и знать способы приготовления фирменных блюд и напитков для подачи на стол посетителя или в баре. Официант играет важнейшую роль во встрече гостя и формировании его впечатления от посещения заведения. Здесь огромное

значение имеют профессионализм и изобретательность, хорошие манеры, безукоризненное взаимодействие с гостями, уверенность в себе, абсолютное соблюдение личной и пищевой гигиены, приятная внешность и практические навыки.

Для подачи деликатесов, напитков и вин используется большое количество разнообразных инструментов и материалов. Специалист в этой сфере знаком с принципами их применения наряду с обычными принадлежностями для сервировки.

Независимо от рабочей среды, универсальными качествами высококлассного специалиста являются превосходные навыки коммуникации и заботы о госте. Официанты могут работать как в составе коллектива, так и сотрудничать с другими группами персонала гостиницы или ресторана. Какова бы ни была организация работы, обученный и опытный специалист демонстрирует высокий уровень персональной ответственности и самостоятельности. Сюда входит как забота о здоровье и благополучии гостей и коллег путем строгого соблюдения правил безопасности и гигиены, так и достижение впечатляющих результатов для ответственных мероприятий.

По мере глобализации в сфере кулинарии, а также расширения практики путешествий в развлекательных и деловых целях и, соответственно, мобильности людей на международном уровне, персонал гостиничной индустрии сталкивается с новыми возможностями и требованиями. Для талантливого ресторатора существует множество коммерческих и международных возможностей; вместе с тем они вызывают необходимость понимать разнообразные культуры, тенденции и требуют умения работать в различных учреждениях. Поэтому разнообразие навыков в области ресторанного сервиса, вероятнее всего, будет расширяться.

## **1.2. ВАЖНОСТЬ И ЗНАЧЕНИЕ НАСТОЯЩЕГО ДОКУМЕНТА**

Документ содержит информацию о стандартах, которые предъявляются участникам для возможности участия в соревнованиях, а также принципы, методы и процедуры, которые регулируют соревнования. При этом WSR признаёт авторское право WorldSkillsInternational (WSI). WSR также признаёт права интеллектуальной собственности WSI в отношении принципов, методов и процедур оценки.

Каждый эксперт и участник должен знать и понимать данное Техническое описание.

## **1.3. АССОЦИИРОВАННЫЕ ДОКУМЕНТЫ**

Поскольку данное Техническое описание содержит лишь информацию, относящуюся к соответствующей профессиональной компетенции, его необходимо использовать совместно со следующими документами:

- WSR, Регламент проведения чемпионата;
- WSR, онлайн-ресурсы, указанные в данном документе.
- WSR, политика и нормативные положения
- Инструкция по охране труда и технике безопасности по компетенции

## **2. СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТА WORLDSKILLS (WSSS)**

### **2.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О СПЕЦИФИКАЦИИ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS (WSSS)**

WSSS определяет знание, понимание и конкретные компетенции, которые лежат в основе лучших международных практик технического и профессионального уровня выполнения работы. Она должна отражать коллективное общее понимание того, что соответствующая рабочая специальность или профессия представляет для промышленности и бизнеса.

Целью соревнования по компетенции является демонстрация лучших международных практик, как описано в WSSS и в той степени, в которой они могут быть реализованы. Таким образом, WSSS является руководством по необходимому обучению и подготовке для соревнований по компетенции.

В соревнованиях по компетенции проверка знаний и понимания осуществляется посредством оценки выполнения практической работы. Отдельных теоретических тестов на знание и понимание не предусмотрено.

WSSS разделена на четкие разделы с номерами и заголовками.

Каждому разделу назначен процент относительной важности в рамках WSSS. Сумма всех процентов относительной важности составляет 100.

В схеме выставления оценок и конкурсном задании оцениваются только те компетенции, которые изложены в WSSS. Они должны отражать WSSS настолько всесторонне, насколько допускают ограничения соревнования по компетенции.

Схема выставления оценок и конкурсное задание будут отражать распределение оценок в рамках WSSS в максимально возможной степени. Допускаются колебания в пределах 5% при условии, что они не исказят весовые коэффициенты, заданные условиями WSSS.

Раздел		Важность (%)
<b>1</b>	<b>Организация и управление работой</b>	<b>5</b>
	Специалист должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Разные типы предприятий общественного питания и стили обслуживания, которые в них используются;</li> <li>• Важность атмосферы ресторана для формирования общего впечатления от посещения;</li> <li>• Целевые рынки для разных типов предприятий общественного питания;</li> <li>• Деловые и финансовые обязательства при управлении предприятием общественного питания;</li> <li>• Применимые законодательные и нормативные требования, включая технику безопасности и нормы охраны здоровья и окружающей среды, правила</li> </ul>	

	<p>обращения с продуктами питания, санитарные нормы и правила продажи и подачи алкогольных напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Важность эффективной работы для сокращения объемов отходов и негативного воздействия на окружающую среду в результате ведения деловой активности и с целью повышения социально-экологической ответственности бизнеса;</li> <li>• Этику в отрасли общественного питания;</li> <li>• Важность эффективного взаимодействия между отделами.</li> </ul>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Представиться гостям в профессиональной манере;</li> <li>• Демонстрировать личные качества, включая опрятность, аккуратный и профессиональный внешний вид, манеру поведения и манеру держать себя;</li> <li>• Эффективно организовать выполнение задач и планировать ход работ;</li> <li>• Неизменно демонстрировать выполнение работы с соблюдением санитарных норм и техники безопасности;</li> <li>• Эффективно работать, чтобы сократить объемы отходов и негативное воздействие на окружающую среду;</li> <li>• Эффективно работать в команде и сотрудничать с другими отделами ресторана;</li> <li>• Всегда поступать честно и этично в отношении гостей, коллег и работодателя;</li> <li>• Реагировать на внештатные ситуации и эффективно решать проблемы по мере их поступления;</li> <li>• Обеспечивать свой непрерывный профессиональный рост;</li> <li>• Расставлять приоритеты, особенно при обслуживании нескольких столов.</li> </ul>	
<b>2</b>	<b>Навыки обслуживания и общения с гостями</b>	<b>15</b>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Важность общего впечатления от посещения;</li> <li>• Важность эффективной коммуникации и навыков межличностного общения при работе с гостями и коллегами;</li> <li>• Роль официанта в увеличении объемов продаж.</li> </ul>	
	<p>Специалист должен уметь:</p>	



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Поприветствовать и усадить гостей в нужной зоне обслуживания;</li> <li>• На основе собственных познаний и с учетом пожеланий гостя посоветовать позиции в меню;</li> <li>• Точно записать заказы гостей;</li> <li>• Выбрать уровень коммуникации и взаимоотношений для общения с каждым гостем или группой гостей;</li> <li>• Эффективно общаться с гостями с учетом их требований и обстановки;</li> <li>• Всегда проявлять вежливость и обходительность;</li> <li>• Проявлять внимание без назойливости;</li> <li>• Уточнить у гостей, все ли в порядке;</li> <li>• Проследить, чтобы стол был сервирован правильно;</li> <li>• Эффективно взаимодействовать с гостями, которые испытывают затруднения или жалуются;</li> <li>• Эффективно взаимодействовать с гостями, которые испытывают трудности в общении;</li> <li>• Замечать любые особые потребности гостя и реагировать на них;</li> <li>• Эффективно взаимодействовать с персоналом кухни и сотрудниками других отделов;</li> <li>• Принести счет, провести платеж и проводить гостей.</li> </ul>	
<b>3</b>	<b>Подготовка к обслуживанию (сервировка)</b>	<b>10</b>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ассортимент стандартного ресторанного оборудования и материалов, включая:           <ul style="list-style-type: none"> <li>• Столовые приборы;</li> <li>• Посуду;</li> <li>• Стеклянную посуду;</li> <li>• Столовое белье;</li> <li>• Мебель.</li> </ul> </li> <li>• Назначение специальных принадлежностей, применяемых в ресторанном сервисе;</li> <li>• Важность презентации и внешнего вида ресторана;</li> <li>• Факторы, способствующие созданию нужной атмосферы и настроения в ресторане;</li> <li>• Задачи, которые нужно выполнить для подготовки к обслуживанию.</li> </ul>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сервировать стол и подготовить украшения для него;</li> <li>• Обеспечить чистоту и порядок в помещении;</li> <li>• Должным образом подготовить ресторан к блюдам,</li> </ul>	

	<p>которые будут поданы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Расставить столы и стулья должным образом, согласно ожидаемому числу гостей;</li> <li>• Сервировать столы с использованием подходящего столового белья, столовых приборов, стеклянной посуды, фарфора, графинов и других необходимых дополнительных принадлежностей;</li> <li>• Продумать способы сворачивания салфеток для разных сервировок и поводов;</li> <li>• Подготовить ресторан в разных стилях, включая завтрак, обед, послеобеденный чай, ужин, повседневный, a la carte, бар, банкет, высокую кухню;</li> <li>• Подготовить столы для обслуживания по системе шведский стол, включая столовое белье;</li> <li>• Организовать и подготовить банкетный зал для разных форматов обслуживания;</li> <li>• Организовать и подготовить различные вспомогательные поверхности, например, приставные столики, кладовые, а также гарниры и специи к позициям в меню.</li> </ul>	
<b>4</b>	<b>Общественное питание</b>	<b>35</b>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Стили и техники сервировки еды и напитков;</li> <li>• Когда и при каких обстоятельствах используются те или иные техники сервировки еды;</li> <li>• Ингредиенты, способы приготовления, презентации и способы сервировки всех блюд в меню, чтобы советовать гостям;</li> <li>• Актуальные и будущие тенденции в ресторанном сервисе;</li> <li>• Перечень высокоспециализированных и международных кухонь и их стилей ресторанного сервиса.</li> </ul>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Обеспечить цикл обслуживания для разных стилей обслуживания.</li> <li>• Поправить сервировку, если это нужно для подачи блюда.</li> <li>• Профессионально и эффективно сервировать еду при разных стилях обслуживания, например:           <ul style="list-style-type: none"> <li>• «Bistroservice».</li> <li>• «Silverservice» (еда раскладывается на блюда у</li> </ul> </li> </ul>	

	<p>столика гостя).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• «Banquetservice».</li> <li>• Сервировка еды с тележки.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сервировка еды со специального столика — Gueridon.</li> <li>• Приготовить, разложить по порциям и подать специальные блюда со специального столика Gueridon, включая:           <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ассорти блюд.</li> <li>• Мясную нарезку.</li> <li>• Филетирование рыбы.</li> <li>• Подготовку и нарезку фруктов.</li> <li>• Подачу различных сыров.</li> <li>• Приготовление салатов и салатных заправок.</li> <li>• Фламбирование блюд (мяса или десертов).</li> </ul> </li> <li>• Продемонстрировать правильные горение и процедуру.</li> <li>• Убрать тарелки и другие предметы со стола гостя.</li> <li>• Протирать стол при необходимости между переменами блюд.</li> <li>• Подавать еду в разных стилях, включая завтрак, обед, послеобеденный чай, ужин, повседневный, a la carte, бар, банкет, высокую кухню.</li> <li>• Обеспечить высококачественный ресторанный сервис в высокоспециализированных или международных ресторанах.</li> <li>• Создавать собственные сладкие блюда (фламбе) по списку ингредиентов.</li> </ul>	
<b>5</b>	<b>Сервировка напитков</b>	<b>13</b>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ассортимент напитков, которые можно приготовить и подать в ресторане или другом предприятии общественного питания;</li> <li>• Способы надлежащего и безопасного применения специализированного оборудования;</li> <li>• Перечень стеклянной посуды, в которой сервируют напитки;</li> <li>• Перечень фарфоровой и стеклянной посуды для сервировки напитков;</li> <li>• Перечень фарфоровой, серебряной и стеклянной посуды, включая сахарницы, кувшины для молока и сливок, ложки, ситечки, щипцы и т.д.;</li> <li>• Необходимые дополнения к напиткам;</li> <li>• Тенденции и модные течения в продаже и сервировке напитков;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Технику и стили сервировки напитков;</li> <li>• Наименования подходящих спиртных напитков и ликеров для алкогольных коктейлей на основе кофе.</li> </ul>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Подавать и убирать различные виды чая, кофе и других напитков;</li> <li>• Приготовить и сервировать кофе с использованием специализированных автоматов: эспрессо, бариста и т.д.;</li> <li>• Приготовить алкогольный и безалкогольный авторский кофейный напиток по списку ингредиентов;</li> <li>• Приготовить и сервировать разные чаи;</li> <li>• Предложить «серебряный сервис» для чая, кофе и сопутствующих продуктов;</li> <li>• Приготовить и сервировать алкогольный коктейль на основе кофе;</li> <li>• Сервировать чай и кофе на банкетах и приемах;</li> <li>• Подать маленькие печенья или засахаренные фрукты при необходимости.</li> </ul>	
<b>6</b>	<b>Сервировка алкогольных и безалкогольных напитков</b>	<b>12</b>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ассортимент алкогольных и безалкогольных напитков в меню ресторана.</li> <li>• Ассортимент стеклянной посуды и ее использование при подаче напитков.</li> <li>• Ассортимент дополнений к алкогольным и безалкогольным напиткам.</li> <li>• Вопросы честности и принципиальности в отношении алкогольных напитков.</li> <li>• Законодательство, связанное с продажей и сервировкой алкогольных напитков.</li> <li>• Методы сервировки напитков по разным сценариям.</li> <li>• Ассортимент коктейлей, их ингредиентов, способы приготовления и сервировки.</li> <li>• Этические и моральные обязательства ресторана в отношении продажи и сервировки алкогольных напитков.</li> </ul>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовить зону обслуживания к сервировке алкогольных и безалкогольных напитков.</li> <li>• Выбрать стеклянную посуду и дополнения для продажи и сервировки алкогольных и безалкогольных</li> </ul>	

	<p>напитков.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Придерживаться высочайших стандартов гигиены и чистоты при продаже и сервировке алкогольных и безалкогольных напитков.</li> <li>• Сервировать алкогольные напитки в соответствии с местным законодательством в отношении систем измерения, возраста гостей, времени и места сервировки.</li> <li>• Разлить напитки из бутылок, например, пиво и сидр.</li> <li>• Отмерять напитки с использованием подходящих систем измерения.</li> <li>• Приготовить, сервировать и убрать алкогольные и безалкогольные напитки при разных стилях обслуживания:       <ul style="list-style-type: none"> <li>• За столом;</li> <li>• Прием с напитками.</li> </ul> </li> <li>• Приготовить и сервировать разные коктейли, включая:       <ul style="list-style-type: none"> <li>• Взболтанные;</li> <li>• Взбитые;</li> <li>• Слоистые;</li> <li>• Смешанные;</li> <li>• Смешанные путем совместного растирания ингредиентов;</li> <li>• Безалкогольные.</li> </ul> </li> <li>• Распознать на вид и запах ассортимент спиртных напитков, крепленых вин, аперитивов и ликеров;</li> <li>• Приготовить собственные алкогольные и безалкогольные коктейли по списку ингредиентов.</li> </ul>	
<b>7</b>	<b>Сервировка вин</b>	<b>10</b>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Процесс изготовления вин;</li> <li>• Подробную информацию о винах, включая:       <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сорт винограда;</li> <li>• Производство;</li> <li>• Страну и регион происхождения;</li> <li>• Урожай;</li> <li>• Характеристики;</li> <li>• Сочетаемость блюд и вин.</li> </ul> </li> <li>• Способы хранения вин;</li> <li>• Метод подготовки вина к сервировке;</li> <li>• Ассортимент стеклянной посуды и принадлежностей для сервировки вин;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Методы сервировки разных сортов вин;</li> <li>• Сервировка вин к различным блюдам.</li> </ul>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Предоставить гостям обоснованный совет и инструкции по выбору вин;</li> <li>• Выбрать ассортимент вин по аромату, вкусу и внешнему виду;</li> <li>• Растолковать информацию на этикетке винной бутылки;</li> <li>• Выбрать и поставить на стол нужные бокалы под выбранное вино;</li> <li>• Продемонстрировать вино гостю;</li> <li>• Открыть вино у стола при помощи надлежащих принадлежностей. Открыть вино с традиционной пробкой, пробкой под шампанское или крышкой;</li> <li>• Провести декантацию или аэрацию вина при необходимости;</li> <li>• Предложить вино для дегустации;</li> <li>• Разлить вино за столом с соблюдением этикета;</li> <li>• Подать вино оптимальной температуры и состояния;</li> <li>• Подавать напитки на приемах, например, шампанское.</li> </ul>	
<b>Всего</b>		<b>100</b>

## 3. ОЦЕНОЧНАЯ СТРАТЕГИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ОЦЕНКИ

### 3.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Стратегия устанавливает принципы и методы, которым должны соответствовать оценка и начисление баллов WSR.

Экспертная оценка лежит в основе соревнований WSR. По этой причине она является предметом постоянного профессионального совершенствования и тщательного исследования. Накопленный опыт в оценке будет определять будущее использование и направление развития основных инструментов оценки, применяемых на соревнованиях WSR: схема выставления оценки, конкурсное задание и информационная система чемпионата (CIS).

Оценка на соревнованиях WSR попадает в одну из двух категорий: измерение и судейское решение. Для обеих категорий оценки использование

точных эталонов для сравнения, по которым оценивается каждый аспект, является существенным для гарантии качества.

Схема выставления оценки должна соответствовать процентным показателям в WSSS. Конкурсное задание является средством оценки для соревнования по компетенции, и оно также должно соответствовать WSSS. Информационная система чемпионата (CIS) обеспечивает своевременную и точную запись оценок, что способствует надлежащей организации соревнований.

Схема выставления оценки в общих чертах является определяющим фактором для процесса разработки Конкурсного задания. В процессе дальнейшей разработки Схема выставления оценки и Конкурсное задание будут разрабатываться и развиваться посредством итеративного процесса для того, чтобы совместно оптимизировать взаимосвязи в рамках WSSS и Стратегии оценки. Они представляются на утверждение Менеджеру компетенции вместе, чтобы демонстрировать их качество и соответствие WSSS.

## 4. СХЕМА ВЫСТАВЛЕНИЯ ОЦЕНКИ

### 4.1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

В данном разделе описывается роль и место Схемы выставления оценки, процесс выставления экспертом оценки конкурсанту за выполнение конкурсного задания, а также процедуры и требования к выставлению оценки.

Схема выставления оценки является основным инструментом соревнований WSR, определяя соответствие оценки Конкурсного задания и WSSS. Она предназначена для распределения баллов по каждому оцениваемому аспекту, который может относиться только к одному модулю WSSS.

Отражая весовые коэффициенты, указанные в WSSS Схема выставления оценок устанавливает параметры разработки Конкурсного задания. В

зависимости от природы навыка и требований к его оцениванию может быть полезно изначально разработать Схему выставления оценок более детально, чтобы она послужила руководством к разработке Конкурсного задания. В другом случае разработка Конкурсного задания должна основываться на обобщённой Схеме выставления оценки. Дальнейшая разработка Конкурсного задания сопровождается разработкой аспектов оценки.

В разделе 2.1 указан максимально допустимый процент отклонения, Схемы выставления оценки Конкурсного задания от долевых соотношений, приведенных в Спецификации стандартов.

Схема выставления оценки и Конкурсное задание могут разрабатываться одним человеком, группой экспертов или сторонним разработчиком. Подробная и окончательная Схема выставления оценки и Конкурсное задание, должны быть утверждены Менеджером компетенции.

Кроме того, всем экспертам предлагается представлять свои предложения по разработке Схем выставления оценки и Конкурсных заданий на форум экспертов для дальнейшего их рассмотрения Менеджером компетенции.

Во всех случаях полная и утвержденная Менеджером компетенции Схема выставления оценки должна быть введена в информационную систему соревнований (CIS) не менее чем за два дня до начала соревнований, с использованием стандартной электронной таблицы CIS или других согласованных способов. Главный эксперт является ответственным за данный процесс.

## **4.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

Основные заголовки Схемы выставления оценки являются критериями оценки. В некоторых соревнованиях по компетенции критерии оценки могут совпадать с заголовками разделов в WSSS; в других они могут полностью отличаться. Как правило, бывает от пяти до девяти критериев оценки, при этом количество критериев оценки должно быть не менее трёх. Независимо от того,



совпадают ли они с заголовками, Схема выставления оценки должна отражать долевые соотношения, указанные в WSSS.

Критерии оценки создаются лицом (группой лиц), разрабатывающим Схему выставления оценки, которое может по своему усмотрению определять критерии, которые оно сочтет наиболее подходящими для оценки выполнения Конкурсного задания.

Сводная ведомость оценок, генерируемая CIS, включает перечень критериев оценки.

Количество баллов, назначаемых по каждому критерию, рассчитывается CIS. Это будет общая сумма баллов, присужденных по каждому аспекту в рамках данного критерия оценки.

### **4.3. СУБКРИТЕРИИ**

Каждый критерий оценки разделяется на один или более субкритериев. Каждый субкритерий становится заголовком Схемы выставления оценок.

В каждой ведомости оценок (субкритериев) указан конкретный день, в который она будет заполняться.

Каждая ведомость оценок (субкритериев) содержит оцениваемые аспекты, подлежащие оценке. Для каждого вида оценки имеется специальная ведомость оценок.

### **4.4. АСПЕКТЫ**

Каждый аспект подробно описывает один из оцениваемых показателей, а также возможные оценки или инструкции по выставлению оценок.

В ведомости оценок подробно перечисляется каждый аспект, по которому выставляется отметка, вместе с назначенным для его оценки количеством баллов.

Сумма баллов, присуждаемых по каждому аспекту, должна попадать в диапазон баллов, определенных для каждого раздела компетенции в WSSS. Она будет отображаться в таблице распределения баллов CIS, в следующем формате:

## Пример

Критерий						Итого баллов за раздел WSSS	БАЛЛЫ СПЕЦИФИКАЦИИ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS НА КАЖДЫЙ РАЗДЕЛ	ВЕЛИЧИНА ОТКЛОНЕНИЯ
Разделы Спецификации стандарта WS (WSSS)		<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>			
	<b>1</b>	1,55	0,9	0,9	1,9	5,25	5,25	5,00%
	<b>2</b>	2,4	3,9	4	5,5	15,8	15,8	5,33%
	<b>3</b>	-	1	2,2	7,3	10,5	10,5	5,00%
	<b>4</b>	3	14	11,9	5,5	34,4	34,4	-1,71%
	<b>5</b>	8,65	1	-	2	11,65	11,65	-6,80%
	<b>6</b>	9,4	0,3	2,3	0,3	12,3	12,3	-1,60%
	<b>7</b>	-	3,9	3,7	2,5	10,1	10,1	1,00%
Итого баллов за критерий		25	25	25	25	100	100	0,06%

### 4.5. МНЕНИЕ СУДЕЙ (СУДЕЙСКАЯ ОЦЕНКА)

При принятии решения используется шкала 0–3. Для четкого и последовательного применения шкалы судейское решение должно приниматься с учетом:

- эталонов для сравнения (критериев) для подробного руководства по каждому аспекту
- шкалы 0–3, где:
  - 0: исполнение не соответствует отраслевому стандарту;
  - 1: исполнение соответствует отраслевому стандарту;
  - 2: исполнение соответствует отраслевому стандарту и в некоторых отношениях превосходит его;

- 3: исполнение полностью превосходит отраслевой стандарт и оценивается как отличное

Каждый аспект оценивают три эксперта, каждый эксперт должен произвести оценку, после чего происходит сравнение выставленных оценок. В случае расхождения оценок экспертов более чем на 1 балл, экспертам необходимо вынести оценку данного аспекта на обсуждение и устранить расхождение.

#### 4.6. ИЗМЕРИМАЯ ОЦЕНКА

Оценка каждого аспекта осуществляется тремя экспертами. Если не указано иное, будет присуждена только максимальная оценка или ноль баллов. Если в рамках какого-либо аспекта возможно присуждение оценок ниже максимальной, это описывается в Схеме оценки с указанием измеримых параметров. В случае расхождения мнений оценка выставляется решением большинства экспертов данной группы.

#### 4.7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗМЕРИМЫХ И СУДЕЙСКИХ ОЦЕНОК

Окончательное понимание по измеримым и судейским оценкам будет доступно, когда утверждена Схема оценки и Конкурсное задание. Приведенная таблица содержит приблизительную информацию и служит для разработки Оценочной схемы и Конкурсного задания.

Критерий		Баллы		
		Мнение судей	Измеримая	Всего
<b>А</b>	<b>«Бар/Бариста»</b>			
<b>В</b>	<b>«Кафе»</b>			
<b>С</b>	<b>«Welcome service»</b>			
<b>Всего</b>				

#### 4.8. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ

Оценка Конкурсного задания будет основываться на следующих критериях (модулях):

Модуль «Бар/Бариста». Приготовление 2-х классических коктейлей в 2-х экземплярах по рецептуре сайта IBA-WORLD.COM и приготовление

фантазийного коктейля, Обслуживание 4-х гостей – подача кофейных напитков (эспрессо, американо, лунго, капучино, латте-маккиато). Перечень коктейлей для юниоров выбирается путем голосования по представлению ответственного за юниоров. Оформление декора для коктейлей и идентификация специй.

Модуль «Welcomeservice». Оформление 2-х фруктовых тарелок (нарезка, оформление и презентация), подготовка к фуршету на 4 персоны, обслуживание гостей за столом, подача канапе и игристого вина и фруктов.

Модуль «Кафе». Работа с текстилем: Сложение «стола-коробки»(tablebox) и сложение салфеток, сервировка 2-х столов к обслуживанию в кафе по 2 персоны и обслуживание гостей за столами блюдами и напитками согласно меню кафе, идентификация алкогольных напитков (крепкий алкоголь и ликеры), декантация вина.

#### 4.9. РЕГЛАМЕНТ ОЦЕНКИ

Главный эксперт и Заместитель Главного эксперта обсуждают и распределяют Экспертов по группам (состав группы не менее трех человек) для выставления оценок. Каждая группа должна включать в себя как минимум одного опытного эксперта. Эксперт не оценивает участника из своей организации.

Обсуждение и согласование стандартов проводится экспертами на соревновании в соответствии с руководствами по проведению оценки.

#### Пример оценок методом судейской оценки:

НОМЕР КОНКУРСАНТА	1	2	3
<b>Модуль 1 — Задание 1а — Униформа</b>			
- Соответствие униформы заданию			
- Внешний вид униформы			
- Соответствие обуви заданию			
<b>Итого по Заданию 1а</b>	2	1	1

В примере оценки по методу судейской оценки, приведенному выше, эксперт использует критерии как руководство по выставлению оценки до 3. К

примеру, униформа может соответствовать заданию, но при этом брюки быть могут слишком длинными.

### Пример оценок по измеримым параметрам:

НОМЕР КОНКУРСАНТА			1	2	3	4	5
<b>Модуль 2 — Задание 1b — Декантирование вин</b>	да	нет					
- Соблюдение требований «МЕР»	1	0	1	0			
- Презентация вин	1	0	1	1			
- Процедура открытия	2	0	2	0			
- Проверка качества вин	1	0	0	1			
- Техника декантирования	2	0	2	2			
- Вино не пролито	2	0	2	0			
- Своевременное выполнение задания	1	0	1	1			
<b>Итого по Заданию 1b</b>	10	0	9	5			

В примере оценки по измеримым параметрам, представленном выше, эксперт может присуждать оценку по определенному критерию только в случае, если работа конкурсанта ему соответствует. В случае ошибки оценка не присуждается.

К примеру, по критерию «Вино не пролито», конкурсант, проливший вино, независимо от масштабов, получает нулевую оценку. Две оценки могут присуждаться только в том случае, если вино не было пролито.

Эксперты делятся на команды для проведения оценки и остаются в одном и том же модуле на протяжении всех дней проведения соревнований для обеспечения системности и единства оценки. В составе каждой команды будут представлены разные регионы, а также эксперты с опытом работы на соревновании и без такового. За каждой командой будет закреплен модератор для проведения ежедневных инструктажей конкурсантов. Модераторов по каждой группе определяет Главный эксперт. Этапы выполнения Конкурсного задания участниками эксперты обсуждают в С-2, если необходимо внести изменения, то проводят голосование и согласовывают с менеджером компетенции.

Конкурсанты распределяются по рабочим местам, путем проведения жеребьевки в день С-1.

На отдельных оценочных ведомостях, используемых экспертами для оценки Конкурсантов, будет представлена разбивка всех модулей на задания (или субкритерии).

В конце каждого дня соревнований окончательные оценки заносятся в ведомости субъективных или объективных оценок, которые заносятся в CIS Главным экспертом, либо специалистом по компетенции.

По возможности все четыре модуля будут равномерно распределены по критериям оценки и сохранят примерно одинаковую долю в общей сумме баллов.

Конкурсантам будет предложен ряд практических заданий на теоретические знания и знания о продуктах, практические навыки, личное впечатление, социальные навыки и соблюдение правил охраны окружающей среды. Задания выполняются в течение ограниченного времени; некоторые задания выполняются для приглашенных гостей, в то время как другие подлежат оценке «вслепую».

## 5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

### 5.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Разделы 2, 3 и 4 регламентируют разработку Конкурсного задания. Рекомендации данного раздела дают дополнительные разъяснения по содержанию КЗ.

Продолжительность Конкурсного задания не должна быть менее 15 и более 22 часов.

Возрастной ценз участников для выполнения Конкурсного задания от 14 до 22 лет.

Вне зависимости от количества модулей, КЗ должно включать оценку по каждому из разделов WSSS.

Конкурсное задание не должно выходить за пределы WSSS.

Оценка знаний участника должна проводиться исключительно через практическое выполнение Конкурсного задания.

При выполнении Конкурсного задания не оценивается знание правил и норм WSR.

## **5.2. СТРУКТУРА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ**

Задание состоит из 4 модулей:

1. «Бар/Бариста»;
2. «Кафе»;
3. «Welcome service»;

### **Случайные ингредиенты и (или товары) для создания авторских блюд и напитков**

Первичное определение и обеспечение случайными ингредиентами и товарами производится Главным экспертом и Техническим экспертом. Представление, обсуждение, голосование, утверждение случайных пищевых продуктов и напитков производится в день С-2, либо же их перечень согласуется экспертами путем голосования на форуме экспертов до начала соревнования.

## **5.3. ТРЕБОВАНИЯ К РАЗРАБОТКЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ**

Модуль «Бар/Бариста». Приготовление 2-х классических коктейлей в 2-х экземплярах по рецептуре сайта IBA-WORLD.COM и приготовление фантазийного коктейля, Обслуживание 4-х гостей – подача кофейных напитков (эспрессо, американо, лунго, капучино, латте-маккиато). Перечень коктейлей для юниоров выбирается путем голосования по представлению ответственного за юниоров. Оформление декора для коктейлей и идентификация специй.

Модуль «Welcome». Оформление 2-х фруктовых тарелок (нарезка, оформление и презентация), подготовка к фуршету на 4 персоны, обслуживание гостей за столом, подача канапе и игристого вина и фруктов.

Модуль «Кафе». Работа с текстилем: Сложение «стола-коробки»(tablebox) и сложение салфеток, сервировка 2-х столов к обслуживанию в кафе по 2 персоны и обслуживание гостей за столами блюдами и напитками согласно меню кафе, идентификация алкогольных напитков (крепкий алкоголь и ликеры), декантация вина.



## 5.4. РАЗРАБОТКА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

Конкурсное задание разрабатывается по образцам, представленным Менеджером компетенции на форуме WSR (<http://forum.worldskills.ru> ). Представленные образцы Конкурсного задания должны меняться один раз в год.

### 5.4.1. КТО РАЗРАБАТЫВАЕТ КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ/МОДУЛИ

Общим руководством и утверждением Конкурсного задания занимается Менеджер компетенции. К участию в разработке Конкурсного задания могут привлекаться:

- Сертифицированные эксперты WSR;
- Сторонние разработчики;
- Иные заинтересованные лица.

В процессе подготовки к каждому соревнованию при внесении 30 % изменений к Конкурсному заданию участвуют:

- Главный эксперт;
- Сертифицированный эксперт по компетенции (в случае присутствия на соревновании);
- Эксперты принимающие участия в оценке (при необходимости привлечения главным экспертом).

Внесенные 30 % изменения в Конкурсные задания в обязательном порядке согласуются с Менеджером компетенции.

Выше обозначенные люди при внесении 30 % изменений к Конкурсному заданию должны руководствоваться принципами объективности и беспристрастности. Изменения не должны влиять на сложность задания, не должны относиться к иным профессиональным областям, не описанным в WSSS, а также исключать любые блоки WSSS. Также внесённые изменения должны быть исполнимы при помощи утверждённого для соревнований Инфраструктурного листа.

### 5.4.2. КАК РАЗРАБАТЫВАЕТСЯ КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Конкурсные задания к каждому чемпионату разрабатываются на основе единого Конкурсного задания, утверждённого Менеджером компетенции и размещённого на форуме экспертов. Задания могут разрабатываться как в целом так и по модулям. Основным инструментом разработки Конкурсного задания является форум экспертов.

### 5.4.3. КОГДА РАЗРАБАТЫВАЕТСЯ КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Конкурсное задание разрабатывается согласно представленному ниже графику, определяющему сроки подготовки документации для каждого вида чемпионатов.

Временные рамки	Локальный чемпионат	Отборочный чемпионат	Национальный чемпионат
Шаблон Конкурсного задания	Берётся в исходном виде с форума экспертов	Берётся в исходном виде с форума экспертов	Разрабатывается на основе предыдущего чемпионата с учётом всего опыта проведения соревнований по компетенции и отраслевых стандартов за 4 месяца до чемпионата
Утверждение Главного эксперта чемпионата, ответственного за разработку КЗ	За 1 месяц до чемпионата	За 1 месяца до чемпионата	За 2 месяца до чемпионата
Публикация КЗ (если применимо)	За 1 месяц до чемпионата	За 1 месяц до чемпионата	За 1 месяц до чемпионата
Внесение и согласование с	В день С-2	В день С-2	В день С-2

<b>Менеджером компетенции 30% изменений в КЗ</b>			
<b>Внесение предложений на Форум экспертов о модернизации КЗ, КО, ИЛ, ТО, ПЗ, ОТ</b>	В день С+1	В день С+1	В день С+1

### **5.5 УТВЕРЖДЕНИЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ**

Главный эксперт и Менеджер компетенции принимают решение о выполнимости всех модулей и при необходимости должны доказать реальность его выполнения. Во внимание принимаются время и материалы.

Конкурсное задание может быть утверждено в любой удобной для Менеджера компетенции форме.

### **5.6. СВОЙСТВА МАТЕРИАЛА И ИНСТРУКЦИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ**

Если для выполнения задания участнику конкурса необходимо ознакомиться с инструкциями по применению какого-либо материала или с инструкциями производителя, он получает их заранее по решению Менеджера компетенции и Главного эксперта. При необходимости, во время ознакомления Технический эксперт организует демонстрацию на месте.

Материалы, выбираемые для модулей, которые предстоит построить участникам чемпионата (кроме тех случаев, когда материалы приносит с собой сам участник), должны принадлежать к тому типу материалов, который имеется у ряда производителей, и который имеется в свободной продаже в регионе проведения чемпионата.

## **6. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ И ОБЩЕНИЕ**

### **6.1 ДИСКУССИОННЫЙ ФОРУМ**

Все предконкурсные обсуждения проходят на особом форуме (<http://forum.worldskills.ru>). Решения по развитию компетенции должны приниматься только после предварительного обсуждения на форуме. Также на форуме должно происходить информирование о всех важных событиях в рамках компетенции. Модератором данного форума являются Международный эксперт и (или) Менеджер компетенции (или Эксперт, назначенный ими).

### **6.2. ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ ЧЕМПИОНАТА**

Информация для конкурсантов публикуется в соответствии с регламентом проводимого чемпионата. Информация может включать:

- Техническое описание;
- Конкурсные задания;
- Обобщённая ведомость оценки;
- Инфраструктурный лист;
- Инструкция по охране труда и технике безопасности;
- Дополнительная информация.

### **6.3. АРХИВ КОНКУРСНЫХ ЗАДАНИЙ**

Конкурсные задания доступны по адресу <http://forum.worldskills.ru>.

### **6.4. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ**

Общее управление компетенцией осуществляется Международным экспертом и Менеджером компетенции с возможным привлечением экспертного сообщества.

Управление компетенцией в рамках конкретного чемпионата осуществляется Главным экспертом по компетенции в соответствии с регламентом чемпионата.

## **7. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ**

### **7.1 ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ НА ЧЕМПИОНАТЕ**

См. документацию по технике безопасности и охране труда предоставленные оргкомитетом чемпионата.

### **7.2 СПЕЦИФИЧНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА, ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ КОМПЕТЕНЦИИ**

Специфические требования отсутствуют.

## **8. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ**

### **8.1. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ**

Инфраструктурный лист включает в себя всю инфраструктуру, оборудование и расходные материалы, которые необходимы для выполнения Конкурсного задания. Инфраструктурный лист обязан содержать пример данного оборудования и его чёткие и понятные характеристики в случае возможности приобретения аналогов.

При разработке Инфраструктурного листа для конкретного чемпионата необходимо руководствоваться Инфраструктурным листом, размещённым на форуме экспертов Менеджером компетенции. Все изменения в Инфраструктурном листе должны согласовываться с Менеджером компетенции в обязательном порядке.

На каждом конкурсе технический эксперт должен проводить учет элементов инфраструктуры. Список не должен включать элементы, которые попросили включить в него эксперты или конкурсанты, а также запрещенные элементы.

По итогам соревнования, в случае необходимости, Технический эксперт и Главный эксперт должны дать рекомендации Оргкомитету чемпионата и Менеджеру компетенции о изменениях в Инфраструктурном листе.

## **8.2. МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ В ИНСТРУМЕНТАЛЬНОМ ЯЩИКЕ (ТУЛБОКС, TOOLBOX)**

Приблизительный допустимый размер ящика: д. 65 см, ш. 40 см, в. 45 см.

- Ручка;
- Блокнот;
- Коробка спичек и/или зажигалка;
- Скребок
- Набор ножей:

### **Основная ветка:**

1. Нож 8-10 см (фрукты)
2. Нож 10-12 см (фрукты; так же можно использовать, если нет ножа для бара)
3. Шеф нож 12-20 см (транширование)
4. Филейный нож 10-23 см (если КЗ предусмотрено филетирование лосося)
5. Барный нож (на усмотрение участника)

Если в КЗ предусмотрена сырная тарелка используются ножи 8-10 и 10-12 см.

- Перчатки для сервировки (белые, текстильные);
- Нарзанник (штопор для вина);
- Мадлер;
- сквизер;
- Щипцы (для льда, для украшения/пинцет)
- Не более 4-х мерных емкостей для спиртных напитков;
- Не более 4-х шейкеров и/или смесительных стаканов для коктейлей;
- Не более 4-х стрейнер и/или даблстрейнери/или джулеп;
- Не более 4-х барных ложек.

## **Требования к униформе**

### **Участники**

#### Во время работы в баре:

Мужчины: опрятный внешний вид, белая сорочка с длинным рукавом, закрывающим запястье. Темная бабочка, барный фартук темных тонов с передником или жилет. Классические брюки с ремнем, закрытые черные классические туфли без шнуровки и дополнительных украшений на плоской подошве с округлым или угловидным мысом; короткая аккуратная стрижка, короткие классические виски, отсутствие растительности на лице (свежее бритое лицо). Не допускаются наручные часы, другие наручные украшения, за исключением обручального кольца. Пирсинг не допускается. Ногти ухожены, коротко пострижены.

Женщины: опрятный внешний вид, белая сорочка с длинным рукавом, закрывающим запястье, темная классическая юбка ниже колен на 5 см или классические брюки, классическая жилетка, колготки или чулки телесного цвета, темный барный фартук с передником или жилет, черная классическая обувь на плоской подошве, без шнуровки и дополнительных украшений. Волосы аккуратно убраны, зафиксированы однотонной заколкой или резинкой. Ногти ухожены, коротко пострижены, мягкий макияж. Не допускаются наручные часы, другие наручные украшения, за исключением обручального кольца. Серьги без камней в форме колец или гвоздик. Другой видимый пирсинг не допускается. Из парфюма – только дезодорант, без резкого запаха.

#### Во время работы в зале:

##### Модуль Ресторан:

Мужчины: темный костюм, сорочка с длинными рукавами, галстук, ремень, носки темные, начищенные темные туфли, короткие волосы, побритое лицо, галстук или бабочка.

Женщины: классический костюм (брюки или юбка), сорочка с длинным рукавом, допускается шарф, галстук или бабочка, прозрачные колготки или чулки, темные начищенные туфли с каблуком не выше 3 см.

Модуль Банкет:

Мужчины: темные классические брюки, сорочка с длинным рукавом, темный галстук, ремень, носки темные, начищенные темные туфли, короткие волосы, побритое лицо, жилет темный.

Женщины: темные классические брюки, сорочка с длинным рукавом, темный галстук, прозрачные колготки или чулки, темные начищенные туфли с каблуком не выше 3 см, темный жилет.

При выполнении заданий, связанных с Фламбе и фруктовой тарелки, допускается использование фартука (классического официантского или барного с передником).

Модуль Кафе:

Мужчины: темные классические брюки, сорочка с длинным рукавом, ремень, носки темные, начищенные темные туфли, короткие волосы, побритое лицо, темная рубашка классическая.

Женщины: темные классические брюки или юбка, сорочка с длинным рукавом, прозрачные колготки или чулки, темные начищенные балетки или туфли с каблуком не выше 3 см, темная рубашка классическая.

**Общие:**

Мужчины: опрятный внешний вид, сорочка с длинным рукавом, закрывающим запястье, галстук классический, допускается зажим для галстука, закрытые черные классические туфли без шнуровки и дополнительных украшений на плоской подошве с округлым мысом; короткая аккуратная стрижка, допускается укладка и прическа волос с помощью геля, свежее выбритое лицо (не больше суток). Украшения запрещены, за исключением обручального кольца. Пирсинг не допускается. Из парфюма только дезодорант, без резкого запаха.



Девушки: сорочка или сорочка-боди с длинным рукавом, закрывающим запястье, классическая юбка, колготки или чулки телесного цвета для девушек, темные туфли с каблуком не выше 3 см, без шнуровки и дополнительных украшений. Волосы аккуратно убраны, зафиксированы однотонной заколкой или резинкой, допускается укладка волос с помощью лака или геля. Ногти ухожены, коротко пострижены, допускается бесцветное/телесного цвета покрытие или «френч», мягкий макияж. Украшения запрещены, за исключением обручального кольца. Серьги без камней в форме колец или гвоздик.

Татуировки на видимых частях тела недопустимы.

Другой видимый пирсинг не допускается.

Из парфюма – только дезодорант, без резкого запаха.

Информация об учебном заведении, который представляет участник (шеvron, надпись) может быть использована на левой стороне пиджака или жилета в области груди.

В случае присутствия татуировок, участник должен их скрыть, используя косметические средства.

### **Эксперты:**

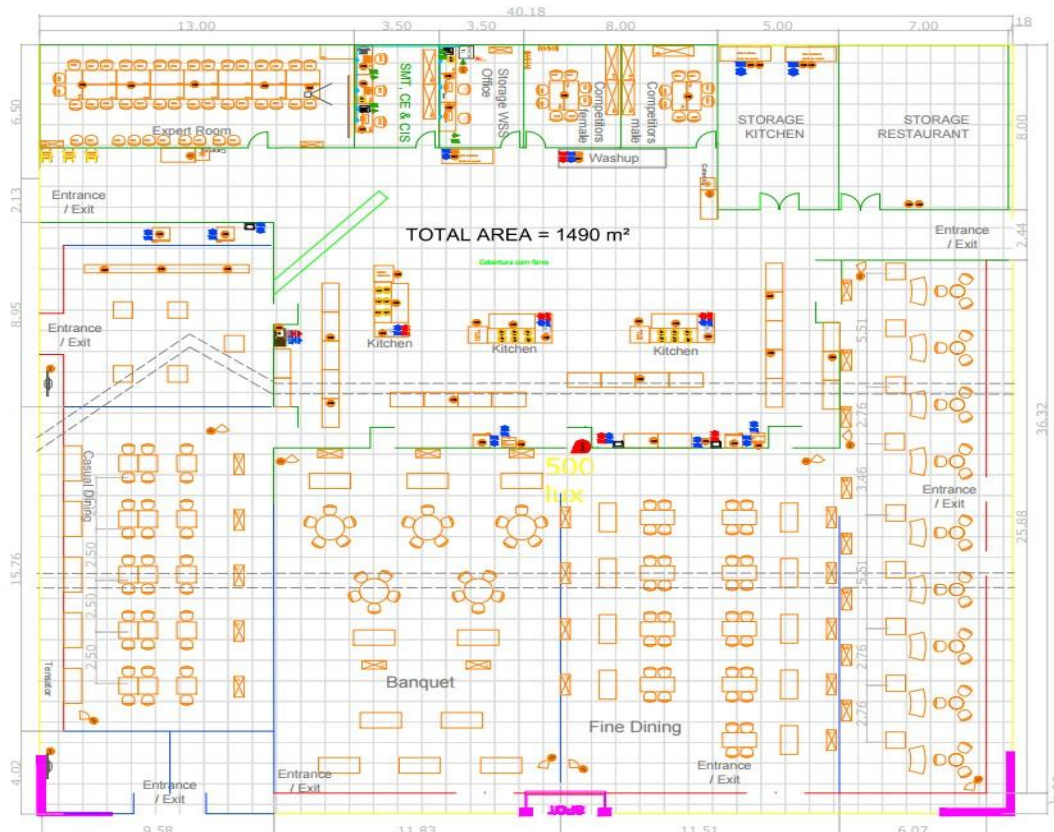
Деловой стиль одежды, в случае несоблюдения эксперт не допускается для работы на площадке.

## **8.3. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ**

Все что не указано в разделе 8.2.К применению на соревновании не допускается применение другого оборудования, решение о допуске к участию альтернативного оборудования принимается путем голосования.

## **8.4. ПРЕДЛАГАЕМАЯ СХЕМА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ**

Схема конкурсной площадки (см. иллюстрацию).



## 9. ОСОБЫЕ ПРАВИЛА ВОЗРАСТНОЙ ГРУППЫ 14-16 ЛЕТ

Время на выполнения задания не должны превышать 5 часов в день.

При разработке Конкурсного задания и Схемы оценки необходимо учитывать специфику и ограничения применяемой техники безопасности и охраны труда для данной возрастной группы. Так же необходимо учитывать антропометрические, психофизиологические и психологические особенности данной возрастной группы. Тем самым Конкурсное задание и Схема оценки может затрагивать не все блоки и поля WSS в зависимости от специфики компетенции.

На основании ч.3 ст.63 ТК РФ обязательными условиями для данной категорией являются: письменное согласие одного из родителей (опекуна, попечителя) и органа опеки и попечительства;

Работа на площадке должна быть легкой и не причинять вреда здоровью подростка;

Согласно ст. 265 ТК РФ, несовершеннолетние не могут быть заняты на: работах, которые могут причинить вред их здоровью и нравственному развитию (например, в производстве спиртными напитками или); тяжелых работах; работах с вредными или опасными условиями труда. Соответственно участникам ограничено выполнение следующих заданий:

- Модуль Бариста – работа с кофемашиной;
- Модуль Бар – алкогольные напитки;
- Все задания с использованием ножей, колющих и режущих предметов – за исключением фруктовой тарелки, так как инвентарь из toolboxпредусматривает выполнение данного задания с учетом рисков и опасностей;
- Выполнение работ с огнемзадание фламбе «Фламбе»;
- Обслуживание больше 4 гостей (подача по очереди 2 + 2 гостя.
- Задания, связанные с алкоголем и идентификация алкоголя.