



**Муниципальный этап чемпионата World Skills Russia 2020 - Junior Skills
для обучающихся Мегино - Кангаласского улуса**

Компетенция: "Ресторанный сервис"

Дата проведения: 8 ноября 2020 г.

Организатор: МБОУ "Майинская средняя общеобразовательная школа имени В.П. Ларионова с углубленным изучением отдельных предметов"

Возрастная категория: 14 -16 лет.

Общее количество часов на выполнение заданий: 1ч05м.

Форма проведения: дистанционный формат: онлайн через приложение Zoom, видеоматериал.

1. ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Индивидуальный конкурс (дистанционный формат).

2. ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

Содержанием конкурсного задания является Ресторанный сервис. Конкурсное задание имеет один модуль. Конкурс состоит из 3 туров:

1. Складывание салфеток. Участник должен продемонстрировать свои навыки работы с текстилем ресторана.
2. Skill Test – Фруктовая тарелка. Участник должен оформить 1 фруктовую тарелку (нарезка, оформление)
3. МЕР "Кафе". Сервировка новогоднего стола.

1-2 тура проводятся онлайн через приложение Zoom, без перерыва. 3 тур снимается на видео. Видеоматериал отправить по истечении времени конкурса в течении 1 ч.

Окончательные аспекты критериев оценки уточняются членами жюри. Оценка производится как в отношении работы модуля, так и в отношении процесса выполнения конкурсной работы. Если участник конкурса не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других конкурсантов, такой участник может быть отстранен от конкурса. Оценка также происходит последовательно.

3. МОДУЛЬ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Модуль и время сведены в таблице 1

Таблица 1.

№ п/п	Наименование модуля	Рабочее время	Время на задание
1	Модуль 1: Кафе.	10ч00м-11ч05м	1ч05м

Модуль 1: Кафе

Участнику необходимо:

- I. «Складывание салфеток» – 5 способов складывания гостевых салфеток, не повторяясь.
Технические условия: онлайн через приложение Zoom.
Продолжительность: 5 минут.
- II. Skill Test – Фруктовая тарелка (1 порция) (Приложение 1)
Технические условия: онлайн через приложение Zoom.
Продолжительность: 20 минут.
- III. МЕР "Кафе" – 2 гостя (1 прямоугольный стол). Сервировка новогоднего стола.
- Закуска (на выбор) (2 порции)
- Основное блюдо: 2 порции – «Запеченное куриное филе».
- Фруктовая тарелка
- Хлеб (нарезной).
Напитки:
Вода б/газ (в стекле)
Sprite/Fanta/Coca Cola
Технические условия: видеоролик.
Продолжительность: 40 минут.

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 50.

Тулбокс:

1. Мерный стакан – 150 мл - 1 шт,
2. Доска разделочная 20*30 - 1 шт,
3. Поднос - 1 шт,
4. Тарелка основная диам.30 см - 2 шт,
5. Тарелка закусочная диам.20 см - 2 шт,
6. Тарелка десертная диам.24 см - 2 шт,
7. Тарелка хлебная диам.15 см - 1 шт,
8. Кувшин для сока 1 л - 1 шт.
9. Бокал для воды - 2 шт.
10. Нож столовый из одной коллекции - 2 шт.
11. Нож десертный/закусочный из одной коллекции - 2шт.
12. Ложка столовая из одной коллекции - 2 шт.
13. Ложка десертная из одной коллекции - 2 шт.
14. Салфетки текстильные
15. Полотенце официанта 1 шт.
16. Скатерть 1 шт - 1,5м на 1м.
17. Полирующая полотенце для столовых приборов 1 шт.
18. Закуска (на выбор участника)
19. Запеченное куриное филе.
20. Вода б/газ (в стекле)
21. Sprite/Fanta/Coca Cola
22. Хлеб (нарезной)
23. Материалы для декора стола (на выбор участника)

Контакты организатора: Тихонова Марианна Петровна, заместитель директора по УВР,
8 914 236 03 17

Приложение 1

Фруктовая тарелка

Фрукты: банан, ананас, киви, апельсин, яблоко, клубника, виноград.

Две порции десерта (2 гостя) подаются на основной тарелке. «Перчатки не допускаются».
Необходимо использовать минимум 5 фруктов.