



The Ritz-Carlton®

THE RITZ CARLTON

НОМИНАЦИЯ «ЮНЫЙ РЕСТОРАТОР»

КЕЙС КОМПЕТЕНЦИИ «РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС»



ЗАДАНИЕ

ТРЕБОВАНИЯ

10+

1. Разработать меню на тему «Детский праздник».
2. Пояснить, почему выбрана компетенция «Ресторанный сервис».
3. Подобрать столовую посуду, приборы по теме меню и сервировать стол.

К содержанию:

- соответствие теме;
- оригинальность;
- практическое применение.

К оформлению:

- текстовое описание работы в формате doc или docx;
- визуализация в формате jpeg.

14+

4. Разработать меню на тему «Трансформер».
5. Разработать сценарий игровой программы.
6. Пояснить, почему выбрана компетенция «Ресторанный сервис».
7. Рассчитать средний чек на одну персону по разработанному меню.

SOFT / HARD SKILLS

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ СВЯЗИ

1. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
2. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
3. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
5. Работать в коллективе и в команде.
6. Брать на себя ответственность за работу членов команды, за результат выполнения заданий.
7. Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания.

1. История правил этикета, сервировки стола и складывания салфеток – **история, геометрия**.
2. Владение профессиональной лексикой – **иностраный язык**.
3. Составление меню – **информатика, математика**.
4. Организация коллективного труда – **технология**.
5. Безопасная организация труда – **основы безопасности жизнедеятельности**.
6. Составление таблиц – **информатика, черчение, геометрия**.