

Компетенция
«Ресторанный сервис»

Практическое задание:
«Праздничная сервировка стола»

Конкурсное задание:

Праздничная сервировка стола на тему «Трансформер»

Возрастная категория 14+

Время на выполнение задания: 120 мин.

Конкурсное задание

Сервировка праздничного стола «Трансформер» - возрастная категория

14+

Описание задания:

1. Оформление стола, использование скатертей, складывание салфеток в соответствии с тематикой по заданию.
2. Полирование и подготовка посуды и приборов для сервировки стола.
3. Сервировка стола на четыре персоны в соответствии с видом меню.
4. Использование современных аксессуаров для оформления стола по данной тематике.
5. Организация выполнения задач и последовательности работы.
6. Разработка меню.
7. Презентация задания 8-10 мин.

Условия выполнения задания

Конкурсное задание представляет собой выполнение следующих условий:

1. Требования к форме и количеству участников:

- команда участников должна состоять из трёх человек;
- на участниках должны быть надеты черные брюки или черная юбка, белая рубашка с длинными рукавами, подходящая для ношения бабочки (иной вид форменной одежды не допускается);
- на груди слева должен быть логотип команды (без указания номера и названия школы, колледжа).

2. Материалы и оборудование:

- скатерти;
- салфетки;
- набор столовой посуды;
- столовые приборы;
- оформленное меню;
- аксессуары для сервировки стола.

Организатором дополнительно предоставляется стол размером 1300x850 (уточнить с организатором!).

3. Общие требования по охране труда:

Участники конкурса и эксперты должны соблюдать требования по охране труда.

Всем участникам необходимо соблюдать следующие требования:

- наличие форменной одежды;
- видимые ювелирные украшения запрещены;
- до начала конкурса ознакомиться с рабочим местом команды;
- в период проведения конкурса запрещено пользоваться мобильными телефонами и камерами.

Критерии оценки

Общее количество баллов не может превышать 100.

Описание критериев и максимального балла приводится в таблицах.

Таблица 1

Оценка задания

Задание	Максимальная оценка
Общие требования	25
Сервировка стола	50
Разработка меню	15
Презентация задания	10
ИТОГО	100

Описание критериев оценки

(возрастная категория 14+)

Описание критерия оценки	Максимальный балл
Общие требования:	
Рациональная организация рабочего места	5
Соблюдение правил по охране труда	5
Внешний вид	5
Логотип команды	5
Умение работать в команде	5
Сервировка стола:	
Профессиональное мастерство (накрывание стола скатертью, техника складывания салфеток)	10
Сложность оформления стола	10
Оригинальность сложенных салфеток	5
Оригинальность оформления стола	5
Полирование и подготовка посуды и приборов для сервировки стола	5
Технические аспекты сервировки стола (расположение посуды, приборов, бокалов и пр.)	5
Отражение тематической направленности	5
Единый стиль в оформлении	5
Разработка меню:	
Правильность разработки меню (последовательность)	5
Соответствие меню тематике	5
Оригинальность меню	5
Презентация задания:	
Артистичность, выразительность, раскрытие темы	5
Соответствие тематике	5

Оценочный лист

(возрастная категория 14+)

Участники

Описание критерия оценки	1	2	3	4	5	6	7	8
Общие требования:								
Рациональная организация рабочего места								
Соблюдение правил по охране труда								
Внешний вид								
Логотип команды								
Умение работать в команде								
Сервировка стола:								
Профессиональное мастерство (накрывание стола скатертью, техника складывания салфеток)								
Сложность оформления стола								
Оригинальность сложенных салфеток								
Оригинальность оформления стола								
Полирование и подготовка посуды и приборов для сервировки стола								
Технические аспекты сервировки стола (расположение посуды, приборов, бокалов и пр.)								
Отражение тематической направленности								
Единый стиль в оформлении								
Разработка меню:								
Правильность разработки меню (последовательность)								
Соответствие меню тематике								
Оригинальность меню								
Презентация задания:								
Артистичность, выразительность, раскрытие темы								
Соответствие тематике								

	Оргкомитет соревнований
	Инфраструктурный лист
Компетенция	Ресторанный сервис

Для проведения детско-юношеских соревнований по направлению «Ресторанный сервис» на соревнованиях «Молодые профессионалы Москвы» необходимы следующие материалы и оборудование, которые будут использованы в ходе соревнований:

п/п	Наименование	Прим.	Ответственный (указать субъекта организации соревнований, без указания	кол-во (на команду)

			ФИО, должности и др. личной информации)	
Оснащение рабочего места участника (Возраст 10+):				
1	Стол, размер не менее 1300 x 850 мм		Застройка	1
2	Скатерти Салфетки Набор посуды Столовые приборы Оформленное меню Аксессуары для сервировки стола.		Участники	
3	Комплект конкурсных заданий и справочных материалов		Эксперт	4
Оснащение рабочего места участника (Возраст 14+):				
1	Стол, размер не менее 1300 x 850 мм		Застройка	1
2	Скатерти Салфетки Набор посуды Столовые приборы Оформленное меню Аксессуары для сервировки стола		Участники	
3	Комплект конкурсных заданий и справочных материалов		Эксперт	4