

## Конкурсные задания

### Модуль 1 «Бистро сервис»

8-00	15 мин	Прибытие экспертов
8-15	15 мин	Прибытие конкурсантов
8-30	15 мин	Приветствие
8-45	15 мин	Модульный брифинг Бистро сервис
9.00	15 мин	Брифинг участник /эксперт-компатриот
9-15	40 мин	МЕР "Бистро сервис" -5 гостей (2 стола) - Закуска (выбор из меню) - Основное блюдо (паста\мясо \\\суп) - Десерт (Выбор из меню) -Напитки (безалкогольные + горячие – выбор из меню) -Хлебная корзина
10-05	10 мин	Экспертная оценка
10-15	10 мин	МЕР Skill Test «Приготовление фламбе»: Бананы фламбе \Ананасы фламбе\
10-25	20 мин	Skill Test «Приготовление фламбе»
10-45	10 мин	МЕР Skill Test «Приготовление салата»: Салат греческий
10-55	20 мин	Skill Test «Приготовление двух порций салата: Салат греческий
11-10	15 мин	Финальный МЕР
11-25	60 мин	Начинается повседневное обслуживание Два стола с интервалом 5 минут между столами Обслуживание: участнику предоставляется ограниченный набор блюд: 2 вида закусок по 2 порции, 3 вида основных блюд по 2 порции, 2 вида десерта по 2 порции, напитки, хлеб.  Гости за одним столом, могут заказать максимум 2 курса

		каждый: Закуска + Осн. Блюдо или Закуска + Десерт или Осн. блюдо + Десерт). Напитки без ограничений, хлеб по умолчанию Все напитки по бокалам/подносам Первый стол - два гостя - меню à la carte
		Второй стол - Три гостя - меню à la carte
12-25	20 мин	Завершение обслуживания, уборка рабочего места
12-45	20 мин	Сложение table box (1 стол из 2 скатертей)
13-05	10 мин	Складывание полотняных салфеток (10 разных способов, 2 возможных складывания в бокалах)
13-15		Обед
14-30	15 мин	Обсуждение между экспертом-компатриот и участником
14-45		Конкурсанты уходят
15-00		Marking
18-00		Эксперты уходят

### Модуль «Бар/Бариста»

8-00	15 мин	Прибытие экспертов
8-15	15 мин	Прибытие конкурсантов
8-30	15 мин	Приветствие
8-45	15 мин	Модульный брифинг
9-00	15 мин	Брифинг участник /эксперт-компатриот
9-15	15 мин	Mise en place – подготовка к работе с кофемашиной и встрече гостей
9-30	30 мин	Конкурсанты приветствуют четверых гостей. Гостей обслуживают по кофейному меню à la carte, состоящему из различных кофейных напитков и закусок. В каждом случае готовится 2 x 2 кофейных напитка (кофе/кофе с молоком. Закуски включены. ( Espresso - Americano - Cappuccino - Flat White - Latte Macchiato)

10-00	15 мин	МЕР фантазийное кофе (безалкогольное)
10-15	30 мин	Конкурсанты приветствуют троих гостей и готовят фантазийное кофе 2+1 порция для экспертов
10-45	15 мин	МЕР Фруктовая тарелка, фруктовый салат.
11-00	40 мин	Задачи по резьбе: Конкурсанты должны приготовить две одинаковые тарелки с фруктовой нарезкой. Две порции фруктового салата, должны быть представлены в креманке и украшенные соответствующим украшением из предоставленных фруктов.
<b>11-40</b>	<b>10 мин</b>	<b>МЕР Skill Test «Приготовление канапе»</b>
<b>11-50</b>	<b>20 мин</b>	<b>Skill Test « Приготовление канапе»</b>
<b>12-10</b>	<b>10 мин</b>	<b>МЕР Skill Test «Подача шампанского на 6 персон» (бокалы/кулер/бумажные салфетки и т. д.)</b>
<b>12-20</b>	<b>30 мин</b>	<b>Встреча гостей « подача шампанского» и канапе. Вино должно быть разлито одинаково во все шесть бокалов. Долитие разрешено во время обслуживания. Обслуживание включает в себя общение с гостями. Данное обслуживание проводится на английском языке.</b>
12-50	15 мин	Mise en place –безалкогольные коктейли (Список в Приложении 1)
13-05	25 мин	Участники должны поприветствовать гостей и приготовить коктейли 2x2 из списка коктейлей. Приготовление безалкогольных коктейлей – 2 коктейля по 2 порции, включая украшения
13-30		Обед
14-00	10 мин	МЕР фантазийный коктейль (безалкогольный)
14-10	10 мин	Skill Test Приготовление фантазийного безалкогольного коктейля (2 порции)
14-30	15 мин	Обсуждение между экспертом-компатриотом и

		участником
14-45		Конкурсанты уходят
15-00		Marking
18-00		Эксперты уходят

### Модуль «Банкет»

8-00	15 мин	Прибытие экспертов
8-15	15 мин	Прибытие конкурсантов
8-45	15 мин	Приветствие
9-00	15 мин	Модульный брифинг
9-15	15 мин	Брифинг участник /эксперт-компатриот
9-30	55 мин	МЕР "Банкет", стол на четыре персоны (1 круглый стол), включая сервант. Форма салфетки ежедневно выбирается из предварительно выбранного списка
10-25	10 мин	МЕР Skill Test «Филитирование копченого лосося»
10-35	20 мин	Skill Test «Филитирование копченого лосося» 1 блюдо – 2 порции + (лимон, оливки, зелень)
10-45	10 мин	МЕР Skill Test «Нарезка национального ассорти»
10-55	20 мин	Skill Test «Нарезка национального ассорти» 1 блюдо – 2 порции + (огурец, оливки, зелень)
11-05	15мин	МЕР Skill Test «Декантация вина»
11-20	10 мин	Skill Test «Декантация вина»
11-30	15 мин	Финальный МЕР
11-45	120 мин	Банкетное обслуживание: Участники подают меню из 4 блюд плюс чай с молоком к столу из четверых человек. Закуска сделанная ранее American Service Суп Gueridon-Service Основное блюдо Gueridon-Service, гарнир Silver Service Десерт Gueridon-Service Чай с молоком Напитки вино красное, вода Хлебная корзина + масло
13-45		Обед
14-15	15 мин	Обсуждение между экспертом-компатриот и

		участником
14-30		Конкурсанты уходят
15-00		Marking
18-00		Эксперты уходят

## 1. Приложения к заданию.

Приложение 1

### Коктейли

#### 1. Мохито безалкогольный

##### Необходимые ингредиенты

Сахарный сироп 15 мл

Содовая 150 мл

Лайм 60 г

Мята 3 г

Дробленый лед 200 г

##### Рецепт

1. Положи в хайбол мяту 10 листьев и лайм 3 дольки
2. Налей сахарный сироп 15 мл и подави мадлером
3. Наполни хайбол дробленым льдом доверху
4. Долей содовую доверху и аккуратно размешай коктейльной ложкой
5. Досыпь немного дробленого льда
6. Укрась веточкой мяты

#### 2. Коктейль «Лаймовый пунш»



3. Этот освежающий напиток отлично подойдет для жаркой погоды. Для его создания необходимы следующие ингредиенты:
4. 40 мл сока апельсина;
5. 40 мл лаймового сока;
6. 10 мл сахарного сиропа;
7. 10 мл сиропа со вкусом киви;
8. по паре кружочков свежих лайма и огурца.

9. Все ингредиенты, кроме огурца и лайма, смешиваем в шейкере . Можно по желанию добавить к пуншу немного льда. Лайм и огурец нанизываем на шпажку или край бокала для украшения напитка

## Приложение 2

### Фруктовая тарелка

Фрукты: Яблоко, апельсин, ананас, груша, киви, банан

Возможное использование: лимон, лайм, йогурт

Фруктовая нарезка, Фруктовая корзина, Коктейли, Фламбе, Блюда, Гарниры

Две порции десерта (2 гостя) подают на основной тарелке.

Две порции десерта (2 гостя) подают в креманке.

Конкурсанты получают корзину с фруктами, выбранными из предоставленного списка. Две десертные порции (на двоих) подаются на стартовой тарелке (согласно II). Если фрукт полностью очищен от кожуры, его также необходимо использовать полностью. Его можно использовать в рамках второго задания — фруктового салата.

Работа ведется по принципу «работа на глазах у гостей» (без перчаток). Всего должно быть использовано как минимум четыре фрукта, обязательно ананас и апельсин, остальные фрукты можно выбирать по желанию. Съедобные оболочки/кожуру можно, но не обязательно удалять.

Участники также должны приготовить две порции фруктового салата представленных в креманке и украшенных соответствующим украшением из предоставленных фруктов.

### Приложение 3

Продукты для фантазийного кофе

Молоко, сливки, коричневый/белый сахар, кубики сахара, шоколадная пудра, взбитые сливки, лед. Мороженое предоставляется по запросу.

Дополнительные элементы включают в себя:

Четыре фрукта, три сока, три сиропа, четыре травы/специи, выбранные из списка ниже.

Неочищенные фрукты: апельсин, яблоко, персик, груша, клубника, малина, лимон, лайм, ананас.

Соки: вишневый, клюквенный, апельсиновый, яблочный, лаймовый, лимонный, дынный.

Ананас, грейпфрут.

Сиропы: лесной орех, белый шоколад, миндальный, вишневый, зеленая мята, простой,

Специи/ травы: корица, кардамон, стручок ванили, гвоздика, имбирь (целый), красный перец, жареный и тертый миндаль, листья мяты.

## **TOOL BOX**

Все необходимое для выполнения заданий

### Общие требования

- Маска
- Ручка и записная книжка
- зажигалки
- комплект ножей
- перчатки
- Нарзанник
- Шейкер проф.сталь нерж
- Шейкер 0,85 л. нерж. со стекл. стаканом Boston Bonzer
- 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