




world skills

Ресторанный сервис

Положение о конкурсе

Астана 2024г

«СОГЛАСОВАНО»

 гл. эксперт
Ж. Сейдуалы

« » 2024 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Руководитель Управления
образования г. Астана

 К. Сенгазыев
« » 2024 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
о проведении регионального чемпионата профессионального мастерства
WorldSkills Astana «Ресторанный сервис» для студентов колледжей технического и
профессионального образования в возрасте
от 16 до 22 лет города Астана

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Региональный чемпионат WorldSkills Astana «Ресторанный сервис» проводится Управлением образования города Астана.
- 1.2. Организаторами регионального чемпионата WorldSkills Astana «Ресторанный сервис» является Управление образования города Астана.
- 1.3. Региональный чемпионат WorldSkills Astana «Ресторанный сервис» представляет собой очное соревнование, предусматривающее выполнение конкретных заданий с последующей оценкой качества.
- 1.4. Региональный чемпионат WorldSkills Astana «Ресторанный сервис» проводится среди студентов колледжей и предприятий, в возрасте от 16 до 22 лет, города Астана по специальности 0508000 «Организация питания».

II. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РЕГИОНАЛЬНОГО ЧЕМПИОНАТА

- 2.1. Региональный чемпионат WorldSkills Astana «Ресторанный сервис» среди студентов колледжей и предприятий города Астана проводится в целях повышения престижа профессии официанта, бармена и сервиса в сфере услуг питания и досуга сервисного обслуживания.
- 2.2. Развитие компетентности будущего специалиста, оказание содействия к повышению практических навыков и популяризации мастерства сферы услуг, развитию ресторанного бизнеса как индустрии.
- 2.3. Привлечение интереса работодателей к созданию условий для подготовки, повышения квалификации и конкурентоспособности.
- 2.4. Определение кандидатов для участия на республиканском чемпионате.
- 2.5. Привлечение работодателей к взаимному сотрудничеству.
- 2.6. Повышение профессионального мастерства, качества сервисных услуг, совершенствование навыков и приемов работы в сфере услуг.
- 2.7. Содействие определению новых современных направлений.

III. МЕСТО И СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ

- 3.1. Региональный чемпионат WorldSkills Astana «Ресторанный сервис» проводится с 16 по 18 мая 2024 г. в 8.00 ч. по адресу: г. Астана, ул. Ч.Айтматова 41/3 ГКП на ПХВ «Колледж общественного питания и сервиса».
Контактная информация 87775124097, 77762484858.
- 3.2. Заявки (Приложение №1) принимает Технический колледж до 10 марта 2024 года по адресу Улица Бердибек Сокпакабаев, 19 Сарыарка район, e-mail: wsk2021nursultan@mail.ru

VI. УЧАСТНИКИ РЕГИОНАЛЬНОГО ЧЕМПИОНАТА

- 4.1. В региональном чемпионате WorldSkills Astana «Ресторанный сервис» принимают участие студенты колледжей и специалисты предприятий питания города (Приложение № 1)

V. ТРЕБОВАНИЯ К УЧАСТНИКАМ РЕГИОНАЛЬНОГО ЧЕМПИОНАТА

5.1. Региональный чемпионат WorldSkills Astana «Ресторанный сервис» индивидуальный. Приветствуется к участнику чемпионата – знание профессионального английского языка.

5.2. Требования, предъявляемые к участнику регионального чемпионата WorldSkills Astana «Ресторанный сервис»: участники должны быть в черных брюках или юбке, в белой рубашке с длинными рукавами, с которой можно надеть галстук. Галстук и длинный черный фартук (Приложение № 2).

5.2. Участник регионального чемпионата WorldSkills Astana «Ресторанный сервис» прибывает со своей рабочей одеждой и индивидуальными рабочими принадлежностями:

- сумка для инструментов
- ручка, записная книжка
- нарезанник
- скребок для удаления крошек со стола
- коробок спичек или зажигалка
- ножи: карвинг (для цитрусовых), поварской (универсальный), для сыра
- коктейльный шейкер и стакан для смешивания
- коктейльный стрейнер металлический
- барная ложка
- мадлер
- джиггер
- мерный стакан (мензурка)
- набор гейзеров
- индивидуальные барные принадлежности
- перчатки прозрачные хирургические (без талька)
- перчатки текстильные белого цвета
- щипцы для льда
- сквизер для лимона или лайма

Никакое другое оборудование не разрешается на соревновании.

5.3. Для сервировки и оформления участниками регионального чемпионата WorldSkills Astana «Ресторанный сервис», используется столовое белье, стекло, приборы, инвентарь, предоставляемое организаторами чемпионата.

5.4. Номер участника чемпионата определяется с помощью жеребьевки и определяет номер рабочего места.

5.5. Обязательно при себе иметь удостоверение личности, студенческий билет.

5.6. Охрана и техника безопасности. Несоблюдение участником норм и правил техники безопасности ведет к потере баллов. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или перманентному отстранению конкурсанта от участия в чемпионате (Приложение №3).

VI. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ РЕГИОНАЛЬНОГО ЧЕМПИОНАТА WORLD SKILLS ASTANA «РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС» И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КОНКУРСНЫХ РАБОТ

6.1. Региональный чемпионат WorldSkills Astana «Ресторанный сервис» включает в себя выполнение практического задания. Основными критериями оценки (Приложение №4) конкурсных работ являются: качественное выполнение практического задания в установленную норму времени и при соблюдении требований охраны труда (100 баллов).

6.2. Для сервировки и оформления участниками используются столы, предоставленные организаторами конкурса.

6.3. Эксперты чемпионата выбираются из числа опытных специалистов и профессионалов отрасли города Астана (Приложение № 5).

- Нарушение правил участником наказывается штрафными баллами.
- Запрещается использование сотового телефона во время выполнения работы.
- Время выполнения практической работы 1 день.

6.4. Чемпионат проводится в следующих номинациях (Приложение №6):

- модуль один;
- модуль два;
- модуль три.

**VII. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ И НАГРАЖДЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ
РЕГИОНАЛЬНОГО ЧЕМПИОНАТА WORLDSKILLS ASTANA
«РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС»**

7.1. Решение о победителях Чемпионата принимают Эксперты в день проведения Чемпионата.

7.2. Победители определяются по общей сумме набранных баллов за практическую часть Чемпионата, а общие результаты каждого участника заносятся в итоговые ведомости оценок.

7.3. При равенстве показателей у участников предпочтение отдается участнику, имеющему лучшую оценку за выполнение практического задания.

7.4. Итоги Чемпионата «Ресторанный сервис» оформляются протоколом и утверждаются оргкомитетом. К протоколу прилагаются ведомости выполнения теоретического и практического задания и итоговая ведомость оценок (Приложение №7).

7.5. Для награждения победителей регионального чемпионата WorldSkills Astana «Ресторанный сервис» в индивидуальном зачете присуждаются:

- первое место - золотой призёр.
- второе место - серебряный призёр.
- третье место - бронзовый призёр.

Приложение №1

чемпионат WSK (город Астана)
Список участников («Ресторанный сервис»)

п/п	Ф.И.О.	Организатор, участник	Руководитель

Приложение №2

Требования, предъявляемые к внешнему виду участника:

Во время работы в модуле «Бистро сервис»:

Юноши: опрятный внешний вид, белая сорочка с длинным рукавом, закрывающим запястье

и черный галстук, черный фартук поясной. Классические черные брюки для юношей с ремнем, закрытые черные классические туфли без шнуровки и дополнительных украшений на плоской подошве; короткая аккуратная стрижка, короткие классические виски, отсутствие растительности на лице. Не допускаются наручные часы, другие наручные украшения,

за исключением обручального кольца. Пирсинг не допускается. Ногти ухожены, коротко пострижены. Из парфюма только дезодорант с нейтральным запахом.

Девушки: опрятный внешний вид, белая сорочка с воротом и длинным рукавом, закрывающим запястье, и черный галстук, черный фартук поясной, классическая черная юбка ниже колен на

3-5 см, колготки или чулки телесного цвета, черные балетки на плоской подошве, без 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 с нейтральным запахом.

Во время работы в модуле «Банкет»:

Юноши: опрятный внешний вид, строгий классический однотонный костюм, белая сорочка

с воротом под галстук и длинным рукавом, закрывающим запястье и красный классический галстук, закрытые черные классические туфли без шнуровки и дополнительных украшений

на плоской подошве; короткая аккуратная стрижка, допускается укладка и прическа волос с помощью геля, отсутствие растительности на лице. Не допускаются наручные часы, другие наручные украшения, за исключением обручального кольца. Пирсинг не допускается. Из парфюма только дезодорант.

Девушки: строгий классический однотонный пиджак, белая сорочка с воротом под короткий женский галстук-бант и длинным рукавом, закрывающим запястье, классическая юбка ниже колен на 3-5 см, колготки или чулки телесного цвета, черные туфли с каблуком не выше 3 см, без дополнительных украшений. Волосы аккуратно убраны, зафиксированы однотонной заколкой или резинкой, допускается укладка волос с помощью лака или геля. 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.

Во время работы в баре:

Униформа в баре / бариста выбираются участниками. Обязателен барный фартук.

Информация об учебном заведении, который представляет участник (шеvron, надпись) может быть использована на левом рукаве рубашки в области предплечья.

Приложение № 3

Протокол инструктажа по охране труда и технике безопасности на рабочем месте участников Региональный чемпионат WSK город Астана

№ п/п	Ф.И.О. Участника/эксперта	Подпись инструктируемого участника/эксперта	Ф.И.О. Инструктирующего технического эксперта	Подпись инструктирующего
1.				
2.				

Приложение №4

Основные критерии оценивания:

Раздел	Критерии	Баллы		
		Субъективные	Объективные	Итого
А	Модуль первый	20	10	30
В	Модуль второй	20	10	30
С	Модуль третий	30	10	40
Итого		70	30	100

Приложение №5

Список жюри (Эксперты) Региональный чемпионат WSK (города Астана)

№п/п	Ф.И.О.	Место работы и должность	Электронный адрес и телефон
1.			
2.			
3			

Режим работы конкурсантов

Можно составить три группы по 3-4 человека, если будет больше участников, то две смены

Day 1	Group	Day 2	Group	Day 3	Group
Бистро сервис + Бар/ модуль 1	A	Бистро сервис + Бар/ модуль 1	C	Бистро сервис + Бар/ модуль 1	B
Ресторан + Бариста/ модуль 2	B	Бар+ Бариста/ модуль 2	A	Ресторан + Бариста/ модуль 2	C
Банкет	C	Банкет	B	Банкет	A

Проект конкурсного 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.
11-40	10 мин	МЕР Skill Test «Приготовление канапе»
11-50	20 мин	Skill Test « Приготовление канапе»
12-10	10 мин	МЕР Skill Test «Подача шампанского на 6 персон» (бокалы/кулер/бумажные салфетки и т. д.)
12-20	30 мин	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.
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

5-00		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

Приложения к заданию.

Приложение 1

Коктейли

1. Мохито безалкогольный

Необходимые ингредиенты

1. Сахарный сироп 15мл
2. Содовая 150мл
3. Лайм 60г
4. Мята 3г
5. Дробленый лед 200г

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»

1. Этот освежающий напиток отлично подойдет для жаркой погоды. Для его создания необходимы следующие ингредиенты:
 2. 40 мл сока апельсина;
 3. 40 мл лаймового сока;
 4. 10 мл сахарного сиропа;
 5. 10 мл сиропа со вкусом киви;
 6. по паре кружочков свежих лайма и огурца.
 7. 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 IL). 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
- нарезанник
- 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

Астана қаласы әкімдігінің «Әдістемелік орталығы» МКҚК
Техникалық және кәсіптік білім беру бөлімі

Мақсаты: Астана қаласының білім беру ұйымдарын әдістемелік сүйемелдеу, арнайы пәндер оқытушылардың және өндірістік оқыту шеберлерінің кәсіби шеберлігін үздіксіз арттыру, кәсіби педагогикалық құзыреттілікті жетілдіру үшін жағдай жасау.

Міндеттері:

- ТжКББ ұйымдарының педагогтеріне инновациялық білім беру технологияларын меңгеруде әдістемелік қолдау көрсету, эксперименттік қызметті жетілдіруге атсалысу;
- Астана қаласы колледждеріндегі педагогикалық қызметтің үздік тәжірибесін зерттеу, жалпылау, тарату және қолданысқа енгізу;
- ТжКББ ұйымдары педагогтерінің кәсіптік шеберлігі мен біліктілігін көтеру бойынша жұмысты ұйымдастыру;
- аттестаттау шеңберінде педагогтердің қызметіне кешенді талдамалық қорытындылау жүргізу.

ТжКБ бөлімі бойынша әдістемелік жұмыс күнінің циклограммасы

Әдістемелік жұмыс мазмұны	Мерзімі
«Әдістемелік күн» (сабақтарға қатысу)	аптаның сейсенбі күні
«Әдістемелік кеңес сағаты» жобасы	аптаның бейсенбі күні
Жеке әдістемелік кеңес беру	жыл бойы

Әдістемелік-зерделеу, әдістемелік көмек көрсету жұмыстары

№	Іс-шараның атауы	мерзімі	Жауапты
1	ТжКББ педагогтеріне арналған әдістемелік ұсыныстарды әзірлеу: - Модульдық оқыту технологиясы бойынша практикалық сабақтарды ұйымдастыру; - ТжКББ ұйымдары әдістемелік кабинетінің жұмыстарын ұйымдастыру. бойынша ұйымдастыру.	сәуір тамыз	Исина Н.С
2	Әдістемелік кеңес сағаты: -Жоғары медициналық колледж. (семинар)	қаңтар	Исина Н.С
3	Әдістемелік күн (сабақтарға қатысу): - Кәсіптік-техникалық колледж	ақпан	Исина Н.С
4	Әдістемелік күн (сабақтарға қатысу): - Құрылыс-техникалық колледжі	сәуір	Исина Н.С
5	Әдістемелік кеңес сағаты Astana IT University колледжі (семинар)	маусым	Исина Н.С
6	Әдістемелік күн (сабақтарға қатысу): - М.Тынышпаев атындағы Қазақ көлік және коммуникациялар академиясы Ақмола колледжі	қыркүйек	Исина Н.С