



world skills

РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС

Положение о конкурсе

Астана 2025 г

«СОГЛАСОВАНО»

Главный эксперт

Сейдуалы Ж.

« » 2025 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Руководитель Управления
образования г. Астана

Сенгазыев К.С.

2025 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении регионального чемпионата профессионального мастерства «WorldSkills Astana 2025» «Ресторанный сервис» для студентов колледжей технического и профессионального образования и молодых специалистов предприятия 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.

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 20 по 23 мая 2025 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 принимает ГККП «Методический центр» акимата города Астаны, эл почта worldskills.astana2025@astana-modern.edu.kz

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 WORLD SKILLS 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 отдаётся 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 призер.
- второе место - серебряный призер.
- третье место - бронзовый призер.

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 «FINE DINING»:

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
A	Модуль первый	20	10	30
B	Модуль второй	20	10	30
C	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			

Приложение №6


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
FINE DINING +	A	FINE DINING +	C	FINE DINING +	B

Бар/ модуль 1		Бар/ модуль 1		Бар/ модуль 1	
Ресторан + Бариста/ модуль 2	В	Бар+ Бариста/ модуль 2	А	Ресторан + Бариста/ модуль 2	С
Банкет	С	Банкет	В	Банкет	А

Проект конкурсного задания
MODULE 1: FINE DINING изысканная кухня

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 "FINE DINING " -1 гостей (1 стола) МЕР «à la Carte» для столика на 3 персоны складывание салфеток для стола на выбор участника (приемлемо для обслуживания в стиле изысканной кухни) Меню: - Закуска - Основное блюдо - Десерт - Напитки (негазированная и газированная вода, чай) -Хлебная корзина
10-05	10 мин	Экспертная оценка
10-15	5 мин	МЕР Skill Test Нарезка ананаса целиком
10-20	20 мин	 Skill Test Нарезка ананаса целиком
10-40	10 мин	Финальный МЕР
10-50	60 мин	Начинается повседневное обслуживание В условиях обслуживания участникам предлагается одинаковый набор блюд: Все напитки по бокалам/подносам - меню à la carte
11-50	15 мин	Завершение обслуживания, уборка рабочего места
12-05	20 мин	Сложение table box (1 стол из 3 скатертей)
12-25	12 мин	Складывание полотняных салфеток (10 разных способов, 2 возможных складывания в бокалах)
12-37		Обед
14-00	15 мин	Обсуждение между экспертом-компатриот и участником
14-15		Конкурсанты уходят
15-00		Marking
18-00		Эксперты уходят

MODULE 3: Бар/бариста
Модуль на английском языке !!!

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	10 мин	MEP фантазийное кофе (безалкогольное)
10-10	30 мин	Конкурсанты приветствуют троих гостей и готовят фантазийное кофе 2+1 порция для экспертов
11-40	10 мин	MEP Skill Test «Приготовление канапе»
11-50	20 мин	Skill Test « Приготовление канапе»
11-10	10 мин	MEP Skill Test «Подача шампанского на 6 персон» (бокалы/кулер/бумажные салфетки и т. д.)
11-20	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.
11-50	10 мин	MEP фантазийный коктейль (безалкогольный)
12-00	10 мин	Skill Test Приготовление фантазийного безалкогольного коктейля (2 порции)
12-10	20мин	Тест по классическим коктейлям
12-30		Обед
14-00	15 мин	Обсуждение между экспертом-компатриотом и участником
14-15		Конкурсанты уходят
15-00		Marking
18-00		Эксперты уходят

MODULE 2: Banquet

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	40 мин	MEP "Банкет", стол на четыре персоны (1 стол), включая сервант. Форма салфетки ежедневно выбирается из предварительно выбранного списка
10-10	10 мин	MEP Skill Test Фруктовая тарелка
10-20	20 мин	Skill Test Задачи по резьбе: Конкурсанты должны приготовить две одинаковые тарелки с фруктовой нарезкой.
10-40	10 мин	MEP Skill Test «Приготовление салата»: Салат греческий
10-50	20 мин	Skill Test «Приготовление двух порций салата: Салат греческий
11-10	10мин	MEP Skill Test «Декантация вина»
11-20	10 мин	Skill Test «Декантация вина»
11-30	10 мин	Финальный MEP
11-40	90 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
12-50	10 мин	Завершение обслуживания, уборка рабочего места
13-00		Обед
14-15	15 мин	Обсуждение между экспертом-компатриот и участником
14-30		Конкурсанты уходят
15-00		Marking
18-00		Эксперты уходят

Фруктовая тарелка

Фрукты: Яблоко, апельсин, груша, киви, банан

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

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

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.

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.

Приложение 8

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.

Сиропа: 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