

КЕЛІСІДІ

эксперт бар менеджер

О. Жүсіпназар

« 15 » 03 2022



Нұр-Сұлтан қаласының  
Білім басқармасының басшысы  
К.Сенгазиев  
2022г.

## ЕРЕЖЕ

техникалық және кәсіптік білім беру колледждерінің студенттері мен 18-22 жас аралығындағы жас мамандар үшін 35 «Мейрамханалық сервис» құзыреті бойынша WorldSkills Nur-Sultan кәсіби шеберлік қалалық чемпионатын өткізу туралы

### I. ЖАЛПЫ ЕРЕЖЕ

- 1.1. WorldSkills Nur-Sultan 35 «Мейрамханалық сервис» қалалық чемпионатын Нұр-Сұлтан қаласының Білім басқармасы өткізеді.
- 1.2. WorldSkills Nur-Sultan 35 «Мейрамханалық сервис» қалалық чемпионатының ұйымдастырушысы Нұр-Сұлтан қ. Білім Басқармасы.
- 1.3. WorldSkills Nur-Sultan 35 «Мейрамханалық сервис» қалалық чемпионаты нақты тапсырмалар мен жарыстарды ұсына отырып, сапалы бағалауды қарастырады.
- 1.4. WorldSkills Nur-Sultan 35 «Мейрамханалық сервис» қалалық чемпионаты Нұр-Сұлтан қаласы колледж студенттері мен кәсіпорындар арасында 18 – 22 жас аралығындағы жас мамандар үшін 0508000 «Тамақтандыруды ұйымдастыру» мамандықтары бойынша өткізіледі.

### II. ҚАЛАЛЫҚ ЧЕМПИОНАТТЫҢ МАҚСАТТАРЫ МЕН МІНДЕТТЕРІ

- 2.1. WorldSkills Nur-Sultan 35 «Мейрамханалық сервис» қалалық чемпионатының Нұр-Сұлтан қаласы колледж студенттері арасында ұйымдастырылу мақсаты даяшы, бармен мамандықтарының және тамақтандыру қызметі, қызмет көрсету сервисі жұмыстарының беделін арттыру.
- 2.2. Болашақ маманның күзінеттілігін арттыру, қызмет көрсету аясында шеберліктің дәріптелуі және тәжірибелік дағдылардың көтерілуіне әрекет ету, мейрамхана бизнесін индустрия ретінде дамыту.
- 2.3. Дайындық жағдайын жасау үшін жұмыс берушілердің қызығушылықтарын ояту, біліктілікті және бәсекеге қабілеттілікті көтеру.
- 2.4. Республикалық конкурста қатысатын кандидаттарды анықтау.
- 2.5. Жұмыс берушілерді өзара ынтымақтастыққа тарту.
- 2.6. Кәсіби шеберлікті, сервистік қызмет көрсету сапасын, қызмет көрсету аясында жұмыстың қабылдануын және біліктілікті жетілдіруді көтеру.
- 2.7. Жаңа заманауи бағыттардың әрекет етуін анықтау.

### III. ӨТКІЗУ ОРНЫ МЕН МЕРЗІМІ

- 3.1. WorldSkills Nur-Sultan 35 «Мейрамханалық сервис» қалалық чемпионаты 2022 жылғы 16-18 мамыр сағ 8.00 –де Нұр-Сұлтан қаласы, Ч.Айтматова 41Б мекен-жайында орналасқан «Қоғамдық тамақтандыру және сервис колледжі» МКҚК өткізіледі.  
Байланыс ақпараттары 87712989558, 87775124097. 87022923404

### VI. ҚАЛАЛЫҚ ЧЕМПИОНАТ ҚАТЫСУШЫЛАРЫ

- 4.1. WorldSkills Nur-Sultan 35 «Мейрамханалық сервис» қалалық чемпионатына қала колледждерінің студенттері мен кәсіпорын мамандары қатысады (1 қосымша)

## **V. ҚАЛАЛЫҚ ЧЕМПИОНАТ ҚАТЫСУШЫЛАРЫНА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАП**

5.1. WorldSkills Nur-Sultan 35 «Мейрамханалық сервис» қалалық чемпионаты дербес. Чемпионатқа қатысушының кәсіптік ағылшын тілін білуі құпталады.

5.2 WorldSkills Nur-Sultan «Мейрамханалық сервис» қалалық чемпионат қатысушыларына талап: үстіне галстук тағылатындай жеңі ұзын ақ көйлек, кара шалбар немесе юбка. Галстук және ұзын кара алжапқыш. (№2 қосымша)

5.2. WorldSkills Nur-Sultan 35 «Мейрамханалық сервис» қалалық чемпионатына қатысушы өзінің жұмыс киімімен және жеке жұмыс жабдықтарымен келеді:

- Құралдарға арналған сөмке
- Қалам, жазу кітапшасы
- Нарзаннык
- Үстелден қиындыларды жинауға арналған қырғыш
- Пышақтар: карвинг (цитрустар үшін)
- Коктейль шейкер және араластыруға арналған стакан
- Металл коктейль стрейнері
- Бар қасығы
- Мадлер
- Джиггер
- Мөлшерлі стакан (мензурка)
- Гейзерлер жиынтығы
- Жеке бар керек-жарақтары
- Мөлдір хирургиялық қолғап (талықсыз)
- Ақ түсті тоқыма қолғап
- Мұзға арналған қысқыштар
- Лимон немесе лаймға арналған сквизер

Жарыста ешқандай басқа құрал-жабдықтар қолданылмайды.

5.3. WorldSkills Nur-Sultan аймақтық чемпионатына қатысушылардың 35 «Мейрамханалық сервис» жабдықтауы мен безендіруі үшін чемпионатты ұйымдастырушылар ұсынған асханалық іш киім, шыны, құралдар, аспаптар пайдаланылады.

5.4. Чемпионатқа қатысушының нөмірі жеребе арқылы анықталады және жұмыс орнының нөмірін анықтайды.

5.5. Міндетті түрде өзімен бірге жеке куәлігі, студенттік билеті болуы керек.

5.6. Қауіпсіздік техникасы және еңбекті қорғау. Қатысушы қауіпсіздік техникасы нормалары мен ережелерін сақтамаған жағдайда ұпайларын жоғалтады. Қауіпсіздік нормаларын үнемі бұзу конкурсантты чемпионатқа қатысудан уақытша немесе перманенттік шеттетуге әкеп соғуы мүмкін (№3 қосымша).

5.7. Чемпионат басталғанға дейін бір күн бұрын сараптау кеңесі конкурстық тапсырмалардың 30% өзгерістер енгізеді.

## **VI. WORLDSKILLS NUR-SULTAN 35 «МЕЙРАМХАНАЛЫҚ СЕРВИС» ЧЕМПИОНАТЫН ӨТКІЗУ ШАРТЫ ЖӘНЕ КОНКУРС ЖҰМЫСТАРЫН БАҒАЛАУ КРИТЕРИЙЛЕРІ**

6.1. WorldSkills Nur-Sultan 35 «Мейрамханалық сервис» қалалық чемпионаты тәжірибелік тапсырмаларды орындауды қамтамасыз етеді. Конкурстық жұмысты бағалаудың негізгі критериялары (Қосымша №4): белгілі норма мен уақытқа сәйкес және еңбекті қорғау талаптарын сақтай отырып, тәжірибе тапсырмасының сапалы орындалуы (100 балл).

6.2. Сервировка және әрлеу жұмыстары үшін конкурс ұйымдастырушылары ұсынған үстелдер пайдаланылады.

6.3. Чемпионат сарапшылары Нұр-Сұлтан қаласының тәжірибелі мамандары мен шеберлері қатарынан алынады. (Қосымша № 5)

- Ережені бұзу айыппұл балы арқылы жазаланады.

- Тапсырманы орындау барысында ұялы телефон пайдалануға тиым салынады.

- Тәжірибелік жұмысты орындау уақыты 1 күн

6.4. Чемпионат келесі номинация бойынша жүргізіледі (Қосымша №6):

- Модуль бір
- Модуль екі
- Модуль үш

## **VII. WORLDSKILLS NUR-SULTAN 35 «МЕЙРАМХАНАЛЫҚ СЕРВИС» ҚАЛАЛЫҚ ЧЕМПИОНАТЫНЫҢ ҚОРЫТЫНДЫСЫН ЖАРИЯЛАУ ЖӘНЕ ЖЕҢІМПАЗДАРДЫ МАРАПАТТАУ**

7.1. Сарапшылар чемпионат жеңімпаздарын конкурс өткізілген күні анықтайды

7.2. Жеңімпаздар чемпионаттың тәжірибелік бөлімі барысындағы жинаған балдары бойынша анықталады, ал қатысушылардың жалпы нәтижелері қорытынды баға тізімінде беріледі.

7.3. Көрсеткіштері тең болған жағдайда, тәжірибелік жұмысты үздік орындаған қатысушыға артықшылық бағасы көрсетіледі.

7.4. «Мейрамханалық сервис» чемпионатының қорытындысында хаттамалар жазылып және ол комитетпен бекітіледі. Хаттамаға теориялық және тәжірибелік тапсырмалар мен бағалардың қорытынды тізімі қоса беріледі. (Қосымша №7).

7.5. WorldSkills Nur-Sultan «Мейрамханалық сервис» қалалық чемпионатының жеңімпаздарын марапаттау үшін ұйғарылады:

- бірінші орын - алтын жүлдегер.
- екінші орын - күміс жүлдегер.
- үшінші орын - қола жүлдегер.

## JSK чемпионат (Нұр-Сұлтан қаласы)

## «Мейрамханалық сервис» біліктілігі бойынша қатысушылар тізімі

№ р/с	Т.А.Ә.	Ұйымдастырушы , қатысуші	Жетекші

**Қатысушының сыртқы түріне қойылатын талаптар:**

*Барда жұмыс істеу барысында:*

Бозбалалар: сырт келбеті тартымды, ұзын жеңді галстук тағылатындай тік жағалы ақ жейде, білекті жабатын және қара көбелекшесі (бабочка) болуы тиіс, ешқандай қосымша бедерсіз және аралас түссіз қара шалбар, жасөспірімдерге арналған қара белбеу мен классикалық қара шалбар, жайлы және ыңғайлы баусыз қара аяқ киім; қысқаша келген жинақы шаш үлгісі, бет перделерінде артық түктердің болмауы, қырыну түрі классикалық үлгіде; қол сағаттары, неке жүзігі сияқты әшекей бұйымдардың болмауы керек. Пирсинг (түрлі дене мүшелеріне әшекей бұйымдар салу) рұқсат етілмейді. Тырнақтары күтілген, алынған. Иіс сулардан тек дезодорантты пайдалануға болады.

Қыздар: сырт келбеті тартымды, ұзын жеңді галстук тағылатындай тік жағалы ақ жейде, білекті жабатын және қара көбелекше (бабочка) болуы тиіс, тізеден 5 см төмен қара классикалық юбка, қыздар үшін дене түстес шұлық, қара классикалық желетке ешқандай бедерсіз, қара жайлы табан аяқ киім, баусыз және артық әшекейсіз. Шашы жинақы, бір түсті шаш жинағыш тағылған, тырнақтары күтілген, қысқа қылып алынған, макияжы нәзік болуы керек. Қол сағаттары, неке жүзігі сияқты әшекей бұйымдардың болмауы керек. Сырғалар тассыз шығыршық немесе қалампыр формасында. Иіс сулардан тек дезодорантты пайдалануға болады.

Оқу мекемелері туралы (шеvron, жазу) ақпаратты қатысушы оң қолының білегіне тағуға болады.

*Залда жұмыс істеу барысында:*

Бозбалалар: сыртқы түрі ұқыпты, қатаң қара костюмде, галстук астындағы жағасы бар ақ жейде және ұзын жеңді, білек пен қызыл классикалық галстук жабатын ақ жейде, бауы жоқ жабық классикалық туфли және дөңгелек ойлы жалпақ табандағы туфли; шашы қысқа ұқыпты қырқылған болуы тиіс, шашты гельдің көмегімен жинауға және шаш сәндеуге рұқсат беріледі, бетінде өсінділердің болмауы тиіс. Айналымы сақинаны қоспағанда, қол сағаттарға, басқа да қол әшекейлерге жол берілмейді. Пирсингке жол берілмейді. Иіс сулардан тек дезодорантты пайдалануға болады.

Қыздар: қатаң қара пиджакта, қысқа әйелдер галстугы – бант жағасы бар ақ жейде және ұзын жеңді, білекті жабатын, қара классикалық юбкасы тізеден 5 см төмен болуы тиіс, қыздарға арналған дене түсті қолготкалар немесе шұлықтар, 3 см жоғары емес өкшесі бар қара туфлиінің бауы және қосымша әшекейлері болмауы керек. Шашты мұқият тазалап, бір түсті беткеймен немесе резеңкемен бекітілген, шашты лактың немесе гельдің көмегімен жинауға болады. Тырнақтары күтілген, қысқа кесілген, макияжы нәзік болуы тиіс. Айналымы сақинаны қоспағанда, қол сағаттарға, басқа да қол әшекейлерге жол берілмейді. Сақиналар немесе шегелер түріндегі тастарсыз сырғалар тағуға болады.

Басқа көрінетін пирсингке жол берілмейді. Иіс сулардан тек дезодорантты пайдалануға болады. Қатысушы ұсынатын оқу орны туралы ақпарат (шеvron, жазу) кеудеге төңірегіне пиджактың сол жағына ілінуі мүмкін.

Татуировкасы болған жағдайда, қатысушы косметикалық құралдарды пайдалана отырып жасыруы тиіс.

Аймақтық WSK чемпионатына қатысушылардың жұмыс орнында еңбекті қорғау және қауіпсіздік техникасы бойынша нұсқаулық хаттамасы (Нұр-Сұлтан қаласы)

№ р/р	Сарапшы / қатысушының Т.А.Ә.	Нұсқаулық беруші қатысушы/сарапшының қолы	Нұсқаулық етуші техникалық сарапшының Т.А.Ә.	Нұсқаулық берушінің қолы
1				
2				

№4 қосымша

Бағалаудың негізгі критерилері:

Бөлімі	Критерилер	Балдар		
		Субъективті	Объективті	Барлығы
A	Бірінші модуль	20	10	30
B	Екінші Модуль	20	15	35
C	Үшінші модуль	20	15	35
<b>Барлығы</b>		<b>60</b>	<b>40</b>	<b>100</b>

№5 Қосымша

Нұр-Сұлтан қаласы WSK чемпионатының әділқазылар алқасы (Сарапшылар) тізімі

№р/р	Т.Ә.А	Жұмыс орны, қызметі	Электронды мекен жайы және телефоны
1.			
2.			
3			

№6 қосымша

Конкурсқа қатысушылардың жұмыс тәртібі

ТӨРТ ЖҰМЫС АЙМАҒЫ: БАР, БАРИСТА, ЛАНЧ/БИСТРО, БАНКЕТ/МЕЙРАМХАНА

3-4 АДАМНАН ҮШ ТОП ҚҰРУҒА БОЛАДЫ, ЕГЕР ҚАТЫСУШЫЛАР КӨП БОЛСА, ОНДА ЕКІ АУЫСЫМ

Day 1	Group	Day 2	Group	Day 3	Group
Бар / Бариста	A	Бар / Бариста	C	Бар / Бариста	B
Ланч /бистро	B	Ланч /бистро	A	Ланч /бистро	C
Банкет /мейрамхана	C	Банкет /мейрамхана	B	Банкет /мейрамхана	A

ТАПСЫРМА СИПАТТАМАСЫ.

Топ А: күн 1 (танертен) / күн 2 (күн) / күн 3 танертен)

Топ В: күн 1 (күн ) / күн 2 (танертен) / күн 3 (күн)

**1 күн. Бистро қызметі + /Бар модулі 1**

А тобы		Тапсырма	В тобы	
Уақыты			Уақыты	
8.15/ 8.30	15 MN	Сәлемдесу	13.30/ 13.45	15 MN
8.30/ 8.45	15 MN	Модуль брифингі: Бистро қызметі + /Бар	13.45/ 14.00	15 MN.
8.45/ 9.00	15 MN	Сарапшылар мен байқау қатысушыларының брифингі	14.00/ 14.15	15 MN
<b>Бар</b>				
9.00/ 9.15	15 MN	Таныстыру. Тізімнен ақ және қызыл шараптар (5/5) *1	14.15/ 14.30	15 MN
9.15/ 9.25	10 MN	Жұмыс орнын жинау	14.45/ 15.55	10 MN
9.25/ 10.05	40 MN	Mise en place - 2 үстелдегі 4 қонаққа қызмет көрсетуді дайындау - «А la Carte» мәзірі - Асхана құралдарын қызмет көрсетуге дайындау - Мәзірді ұсыну: (цезарь / Nicoise салаты / Сиыр еті немесе лосось Тартары ) - Негізгі тағамдар 2 порция - 1 торт, 2x2 кесу керек - Десертпен шай беру	15.55/ 16.35	40 MN
	20 MN	Дайындалған қазылар алқасының тізімінен 2 порциядан 2 коктейль дайындау		20 MN
	20 MN	Дайындау (Цезарь салаты / Никооза салаты / сиыр еті немесе лосось татары)		20 MN
11.00/ 11.15	15 MN	Жұмыс орнын жинау	16.20/ 16.35	15 MN
11.15/ 11.30	15 MN	Қонақтармен кездесу	16.35/ 16.50	15 MN
11.30/ 13.00	90 MN	Бистро қызметі:		16.50/ 18.20
		1-кесте	2-кесте	
		2 негізгі тағам	2 негізгі тағам	
		2 порция торт (порциялау)	2 порция торт (порциялау)	
		<u>Сусындар:</u>		

		ақ және қызыл шарап, сыра, газдалған су		
13.00/ 13.15	15 MN	Жұмыс орнын жинау	18.20/ 18.35	15 MN
13.15/ 13.30	15 MN	Ақ және қызыл шараптарды анықтау	18.35/ 18.50	15 MN
	15 MN	Сарапшы мен қатысушы арасындағы пікірталас		15 MN
13.30		Модульдің аяқталуы		19.05
<b>с 13.30-14.30</b>		Түскі ас		<b>с12.30-13.30</b>
19.05		Сайысқа қатысушылар кетеді		

### 2-күн Мейрамхана + Бариста / модуль 2

В тобы		Тапсырма	А тобы	
Уақыты			Уақыты	
8.15/ 8.30	15 MN	Сәлемдесу	13.30/13.4 5	15 MN
8.30/ 8.45	15 MN	Бар модулінің брифингі : Мейрамхана + Бариста	13.45/14.0 0	15 MN
8.45/ 9.00	15 MN	Сарапшының/конкурсанттың брифингі	14.00/14.1 5	15 MN
9.00/ 9.15	15 MN	Спирттер мен спирттерді анықтау (тізімнен 10)	14.15/14.3 0	15 MN
9.15/ 9.35	20 MN	Үстел-қорапты жабдықтау	14.30/14.5 0	20 MN
9.35/ ...11.05	50 MN	Түскі асқа арналған Mise en place - 1 үстелдегі 4 қонаққа қызмет көрсетуді дайындау Мәзір • Қонақтардың алдында 2 порция ысталған лосось / 2 порция фламбе (шаян / коньяк) • Сорпаны беру • Негізгі ет тағамдарының геридон (тауық) порциясы және гарнирдің күміс порциясы Сырдың 5 немесе 6 түрінен ірімшік табағын жасау (қонақтардың алдында жұмыс)	14.50... /...16.20	50 MN



		• Сусын қызметі		
	20 MN	2 порция ысталған лосось жасау		20 MN
	20 MN	Кофе дайындау (2xEspresso/2xCappuccino/2xLatte/2xMachiato)		20 MN
11.05/ 11.20	15 MN	Жұмыс орнын жинау	16.20/16.3 5	15 MN
11.20/ 11.30	10 MN	Қонақтармен кездесу		20 MN
<b>Мейрамхана</b>				
11.30/...	120 MN	Алдын ала әзірленген 2 тіске басар мен 2 порция фламбе ұсыну	16.45/...  .../18.45	120 MN
... /13.30		Gueridon (сиыр/қой/тауық еті) әдісімен сорпа , негізгі тағамды ұсыну және Silver әдісімен гарнир ұсыну		
		Ірімшік тарелкасын ұсыну		
		Сусындармен қызмет көрсету		
		Сусындар: ақ шарап, қызыл шарап (декантация), газ қосылған/газдалмаған су		
	15	Жұмыс орнын жинау		
13.30/ 13.45	15 MN	Сарапшы мен конкурсанттың брифингі	18.45/19.0 0	15 MN
13.45		Модульдің аяқталуы	18.45	
с 13.45-14.45		Түскі ас	12.30-13.30	
18.45		Сайысқа қатысушылар кетеді		

**Day 3 – Banquet service/ module 3**

Group A		Task	Group B	
Time			Time	
8.15/ 8.30	15 MN	Greeting	12.15/12.3 0	15 MN
8.30/ 8.45	15 MN	Modular briefing: Banquet service	12.30/12.4 5	15 MN
8.45/ 9.00	15 MN	Briefing of experts and contestants.	12.45/13.0 0	15 MN
9.00/ 9.15	15 MN	Napkin folding (10 ways not repeating)	13.00/13.1 5	15 MN
9.15/ 9.30	15 MN	Lunch	13.15/ 13.30	15 MN
9.30... /...11.10	30 MN	Mise en place  Preparation for the service of Banquet-buffet for 6 guests  Menu  • Canape service  • Fruit slicing  • Biscuit service  • serving coffee for dessert	13.30... /...14.40	30 MN
	20 MN	Preparation of fantasy cocktails ( 1 alcoholic, 1 non-alcoholic)		20 MN
	20 MN	Making 2 fruit plates ( 4 fruit + jewelry)		20 MN
11.10/ 11.25	15 MN	Clean down	14.40/14.5 5	15 MN
11.25/ 11.35	10 MN	Final preparation for service	14.35/14.4 5	10 MN

11.45/ 11.55	10 MN	Meeting guests	14.45/14.5 5	10 MN
11.55/... ... /12.40	45 MN	<b>Banquet Furshet</b>	14.55/... .../15.40	45 MN
		Canape supply		
		Fruit slicing feed		
		Sparkling wine		
Drinks: 6 glasses of sparkling wine/ sparkling water				
12.40/ 12.55	15 MN	Clean down	15.40/ 15.55	15 MN
12.55/ 13/.10	15 MN	Briefing of experts and contestants.	15.55/ 16.10	15 MN
13.10		the end of the module	16.10	
c 13.10-14.10		Lunch	c11.15-12.15	
16.10		The contestants go		

<b>1 Ақ және қызыл шараптар</b>	Қарау үшін алдын ала 5 бөтелке ақ шарап пен 5 бөтелке қызыл шарап таңдалып, 4 ақ шарап пен 4 қызыл шарап анықталады.
<b>2 Коктейльдер</b> <a href="http://www.iba-world.com">www.iba-world.com</a>	<u>SHAKER (7)</u> : Alexander, Bacardi, Cosmopolitan, Daiquiri, Gin fizz, Side Car, White lady <u>-MIXING GLASS or DIRECT (5)</u> : Americano, Dry Martini, Manhattan, Mojito, Negroni
<b>3. Қатты алкогольді және ликерді анықтау</b>	<u>Akvavit, Amaretto, Benedictine, Bourbon, Calvados, Cognac, Cointreau, Gin, Grand Marnier, Irish Whiskey, Ouzo, Peter Heering, Tequila, Vodka, White Rum</u>
<b>4. Қызмет көрсетуге арналған ликерлер мен спирттер</b>	<u>Calvados, Cognac, Cointreau, Peter Heering</u>

<p><b>5. Банкетке арналған майлықтарды жинау тәсілдері</b></p>	<p>Мономах шапкасы, Корона, Роза, Факел</p>
<p><b>6. Фантазиялық коктейльге арналған ингредиенттер</b></p>	<p><u>Минимум: 5 алкоголь / 3/4 ликер және жеміс шырындары / 4 шәрбат / 2 смузи / сүт / жұмыртқа / кілегей / 3 жеміс/ дәмдеуіштер (әдетте барда болады) және жалбыз</u></p>
<p><b>7. Жеміс тәрелкесі</b></p>	<p><u>Ананас + келесі тізімнен 3 жеміс:</u> <u>Алма, банан, апельсин, құлпынай, киви.</u> (колдарын тигізбей)</p>
<p><b>8. Үстел қорабы</b></p>	<p><u>Үстел (өлшемі 80*150) дастархан (өлшемі 80*150) 2 дастархан</u></p>

## TOOL BOX

Жалпы талаптар

-• Маска

• Қалам мен дәптер

• оттықтар

• пышақтар жинағы

• қолғап

• Нарзанник

• Шайқағыш кәсіби тот баспайтын болат

• Шайқағыш 0,85 л. тот баспайтын болат әйнекпен бір стакан Boston Bonzer

• Мұз диірмені

• Мұз шелек

• Ұзын сабы бар бар қасық

• Өртүрлі өлшемдегі сүзгі

• джигерлер, 30/60, 25/50, 20/40, 75 мл

• Мадлер

• Винил қолғаптары

• Резенке төсеніш

Бірыңғай талаптар

1/2/3 күндері - Сайысқа қатысушылар арнайы модульдік тапсырмалар үшін қажетті форманы алып келуі керек.