

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

«Ресторанный сервис»

Муниципального чемпионата

«Юный мастер» -2026

среди дошкольных образовательных организаций

города Ростова-на-Дону



ОГЛАВЛЕНИЕ

1. НАЗВАНИЕ И ОПИСАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ
2. СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТА (WSSS
3. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
4. ОЦЕНКА ВЫПОЛНЕНИЯ МОДУЛЕЙ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ
5. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ
6. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ
7. ПЛАН ЗАСТРОЙКИ СОРЕВНОВАТЕЛЬНОЙ ПЛОЩАДКИ
8. ПРИЛОЖЕНИЯ

1. НАЗВАНИЕ И ОПИСАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ

1. 1.Название профессиональной компетенции: Ресторанный сервис.

1.2. Описание профессиональной компетенции «Ресторанный сервис».

Специалист в сфере ресторанного сервиса предоставляет гостям услуги.

Он работает в гостинице или ресторане.

Специалист должен обеспечить полное соблюдение общепринятых правил обслуживания. Официант играет важнейшую роль во встрече гостя и формировании его впечатления от посещения заведения. Здесь огромное значение имеют профессионализм и изобретательность, хорошие манеры, безукоризненное взаимодействие с гостями, уверенность в себе, абсолютное соблюдение личной и пищевой гигиены, приятная внешность и практические навыки.

Для подачи деликатесов, напитков используется большое количество разнообразных инструментов и материалов. Специалист в этой сфере знаком с принципами их применения наряду с обычными принадлежностями для сервировки. Независимо от рабочей среды, универсальными качествами специалиста являются навыки коммуникации и заботы о госте. Официанты могут работать как в составе коллектива, так и сотрудничать с другими группами персонала гостиницы или ресторана. Какова бы ни была организация работы, обученный и опытный специалист демонстрирует высокий уровень персональной ответственности и самостоятельности.

1.3. Основополагающие документы

Поскольку данное Техническое описание содержит лишь информацию, относящуюся к соответствующей профессиональной компетенции, его необходимо использовать совместно со следующими документами:

- Проектная документация детского чемпионата «Юный мастер», утвержденная руководителем Регионального координационного центра РО «Профессионалы» Р.В. Маггеррамовым,
- Регламент проведения детского чемпионата «Юный мастер» в Ростовской области;
- ФГОС ДОО и ФОП ДОО;
- Инструкция по охране труда и технике безопасности.

2. СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТА (WSSS)

(перечень представлений и практических умений, которые должен продемонстрировать участник в рамках выбранной компетенции)

Компетенция «Ресторанный сервис»

№	Skill-перечень
Раздел 1. Соблюдение санитарных норм и правил профилактики травматизма, обеспечение охраны жизни и здоровья детей	
1.1.	Участник должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> правила безопасной работы с колющими/режущими предметами, используемыми в работе (бумагой, клеем, ножницами, ножами, вилками, с посудой из стекла): использовать по назначению, не поднимать выше груди, не направлять острым концом в сторону лица;<input type="checkbox"/> правила хранения инструментов, необходимых для работы (бумагой, клеем, ножницами, ножами, вилками, с посудой из стекла): хранить в предназначенных местах, своевременно убирать в место хранения;<input type="checkbox"/> правила личной гигиены: в ходе работы и по ее завершении руки должны быть чистыми;<input type="checkbox"/> правила соблюдения чистоты на рабочем месте: очищать рабочую поверхность при ее загрязнении, убирать мусор в контейнер.
1.2.	Участник должен уметь: <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> соблюдать правила безопасной работы с колющими/режущими предметами, используемыми в работе: бумагой, клеем, ножницами, ножами, вилками, с посудой из стекла;<input type="checkbox"/> соблюдать правила хранения и эксплуатации инструментов, необходимых для работы (бумагой, клеем, ножницами, ножами, вилками, с посудой из стекла);<input type="checkbox"/> соблюдать правила личной гигиены;<input type="checkbox"/> соблюдать чистоту на рабочем месте в ходе выполнения работ и по их завершении.
Раздел 2. Первоначальные знания о профессии	
2.1.	Участник должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> специфику деятельности специалиста ресторанный сервиса (в чем заключается работа, какие виды работ выполняет);<input type="checkbox"/> историю возникновения профессии (что сначала, что потом);<input type="checkbox"/> начальную терминологию, соответствующую профессии (оборудование, инструменты, специальная одежда); <input type="checkbox"/> социальную значимость профессии;<input type="checkbox"/> перечень профессиональных умений (сервировка стола);<input type="checkbox"/> ассортимент стандартного ресторанный оборудования и материалов,



	<p>включая: столовые приборы, посуду, стеклянную посуду, столовое белье, мебель;</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> назначение специальных принадлежностей, применяемых в ресторанном сервисе; <input type="checkbox"/> правила сервировки столов в соответствии с видом обслуживания (завтрак, обед, ужин, праздничный стол);
	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> способы украшения столов в различных стилях (завтрак, обед, ужин, праздничный стол); <input type="checkbox"/> назначения столового белья, столовых приборов, стеклянной посуды, фарфора, графинов и других необходимых дополнительных принадлежностей; <input type="checkbox"/> стандарты обслуживания (сценарий общения с гостями, поддержка обратной связи); <input type="checkbox"/> этику в отрасли общественного питания; <input type="checkbox"/> знание английского, русского, татарского языка (региональный язык)
<p>Раздел 3. Первоначальные умения в области профессии</p>	
<p>3.1.</p>	<p>Участник должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Важность общего впечатления от посещения; <input type="checkbox"/> Важность эффективной коммуникации и навыков межличностного общения при работе с гостями и коллегами <input type="checkbox"/> Ассортимент и назначение стандартного ресторанного оборудования и материалов применяемых при обслуживании, включая: <ul style="list-style-type: none"> • Столовые приборы; • Посуду; • Стеклянную посуду; • Столовое белье; <input type="checkbox"/> Назначение специальных принадлежностей, применяемых в ресторанном сервисе; <input type="checkbox"/> Важность презентации и внешнего вида ресторана; <input type="checkbox"/> Факторы, способствующие созданию нужной атмосферы и настроения в ресторане; <input type="checkbox"/> Задачи, которые нужно выполнить для подготовки к обслуживанию. <input type="checkbox"/> Правила обслуживания потребителей, основные правила этикета, правила сервировки стола;
<p>3.2.</p>	<p>Участник должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Поприветствовать и усадить гостей в нужной зоне обслуживания; <input type="checkbox"/> На основе собственных познаний и с учетом пожеланий гостя посоветовать позиции в меню; <input type="checkbox"/> Точно записать заказы гостей; <input type="checkbox"/> Выбрать уровень коммуникации и взаимоотношений для общения с каждым гостем или группой гостей; <input type="checkbox"/> Эффективно общаться с гостями с учетом их требований и обстановки;



	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Всегда проявлять вежливость и обходительность; <input type="checkbox"/> Проявлять внимание без назойливости; <input type="checkbox"/> Уточнить у гостей, все ли в порядке; <input type="checkbox"/> Проследить, чтобы стол был сервирован правильно; <input type="checkbox"/> Эффективно взаимодействовать с гостями, которые испытывают затруднения или жалуются; <input type="checkbox"/> Сервировать стол и подготовить украшения для него; <input type="checkbox"/> Обеспечить чистоту и порядок в помещении; <input type="checkbox"/> Сервировать столы с использованием подходящего столового белья, столовых приборов, стеклянной посуды, фарфора, графинов и других необходимых дополнительных принадлежностей; <input type="checkbox"/> Продумать способы сворачивания салфеток для разных сервировок и поводов;
	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Подготовить ресторан в разных стилях, включая завтрак, обед, ужин
Раздел 4. SoftSkills (сквозные представления, умения)	
4.1.	<p>Участник должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> правила конкурса: не общаться с тренерами-наставниками и другими участниками, находясь на соревновательной площадке, соблюдать отведенное для задания время, не покидать рабочее место во время выполнения задания, в случае необходимости обращения к экспертам поднимать руку; <input type="checkbox"/> культурные нормы организации собственной деятельности: аккуратно действовать с материалами, соблюдать порядок на рабочем месте в ходе деятельности: своевременно убирать оборудование и материалы в места их хранения; <input type="checkbox"/> особенности диалогической речи; <input type="checkbox"/> особенности описательного рассказа; <input type="checkbox"/> культурные нормы взаимодействия со сверстниками и взрослыми; <input type="checkbox"/> правила эффективной коммуникации: представляться (называть свое имя и фамилию), при необходимости обращаться к взрослым с вопросом, просьбой о помощи, при взаимодействии смотреть на собеседников, сообщать о готовности к выполнению задания и о его завершении
4.2.	<p>Участник должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> соблюдать правила конкурса: не общаться с тренерами-наставниками и другими участниками, находясь на соревновательной площадке, соблюдать отведенное для задания время, не покидать рабочее место во время выполнения задания, в случае необходимости обращения к экспертам поднимать руку; <input type="checkbox"/> соблюдать культурные нормы организации собственной деятельности: аккуратно действовать с материалами, соблюдать порядок на рабочем месте в ходе деятельности: своевременно убирать оборудование и материалы в места их хранения;



<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> вступать в диалог с гостем заведения;<input type="checkbox"/> соблюдать правила эффективной коммуникации: представляться (называть свое имя и фамилию), при необходимости обращаться к взрослым с вопросом, просьбой о помощи, при взаимодействии смотреть на собеседников, сообщать о готовности к выполнению задания и о его завершении.
--

3. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

3.1. Конкурсное задание выполняется по модулям. Каждый модуль оценивается отдельно. Конкурс включает в себя выполнение заданий, связанных с осведомленностью участника о профессии «специалист ресторанного сервиса», сервировка стола и встреча гостя.

3.2. В ходе Чемпионата участник выполняет задания трех модулей:

- модуль А (образовательный) – включающий дидактические задания из области первоначальных представлений о профессии;
- два модуля инструментальных: (В, С), включающих практические задания по демонстрации первоначальных умений в области профессии.

Конкурсное задание имеет следующие модули:

Модуль А (образовательный) – «Что я знаю о профессии «Специалист ресторанного сервиса»?»

Модуль В (инструментальный, практический) – «Подготовка и сервировка стола к обслуживанию в различных стилях»

Модуль С (инструментальный, социально-коммуникативный) – «Обслуживание гостя заведения»

Модуль А. Образовательный «Что я знаю о профессии «Специалист ресторанного сервиса»?»

Цель: демонстрация участником первоначальных представлений о профессии «Специалист ресторанного сервиса» посредством выполнения 2 дидактических заданий познавательной направленности.

Лимит времени на выполнение задания: 5 мин.

Лимит времени на представление задания: не предусмотрен

Ожидаемый результат: продемонстрированы элементарные представления о профессии «Специалист ресторанного сервиса» в процессе выполнения 2 дидактических заданий познавательной направленности.

Алгоритм выполнения задания:

- выслушать задание;
- рассмотреть материалы к заданию;



- выполнить задание в установленный лимит времени;
- убрать рабочее место.

Дидактические материалы к заданиям модуля А: см. Приложение 1.

Задание 1. «Кто такой специалист ресторанного сервиса?»

Цель: демонстрация элементарных представлений о профессии «Специалист ресторанного сервиса»

Лимит времени на выполнение задания: 3 мин.

Лимит времени на представление задания: не предусмотрен.

Алгоритм выполнения задания:

- выслушать задание;
- рассказать о профессии «специалист ресторанного сервиса»;
- ответить на вопросы;

Ожидаемый результат: демонстрирует элементарные представления о профессии.

Задание 2. «Что необходимо специалисту ресторанного сервиса?»

Цель: демонстрация элементарных представлений о предметах и оборудовании, соответствующей профессии «Специалист ресторанного сервиса»

Лимит времени на выполнение задания: 2 мин.

Лимит времени на представление задания: не предусмотрен.

Алгоритм выполнения задания:

- выслушать задание;
- достать из конверта и разложить на столе материал: дидактическую карточку, на которой размещены 7 картинок;
- рассмотреть изображения на дидактической карточке;
- найти среди представленных картинок 2 картинки, на которой изображены инструменты, не используемые в работе «Специалиста ресторанного сервиса»;
- красным фломастером перечеркнуть выбранные картинки;
- убрать в конверт дидактическую карточку с выполненным заданием;
- отложить конверт на другую сторону стола;
- привести в порядок рабочее место;
- сообщить экспертам о завершении выполнения задания (поднять руку).

Ожидаемый результат: участник продемонстрирует первоначальные представления об оборудовании и инструментах, используемых специалистом ресторанного сервиса в работе, посредством зачеркивания лишних изображений.



Модуль В. (инструментальный, практический) – «Подготовка и сервировка стола к обслуживанию в различных стилях»

Цель: демонстрация участником умения подготовить и сервировать стол к обслуживанию в различных стилях в соответствии с условием задания посредством выполнения задания практической направленности.

Лимит времени на выполнение задания 20 мин.

Лимит времени на представление задания – не предусмотрен.

Ожидаемый результат: участник продемонстрирует умение сервировать стол в соответствии с условием задания посредством выполнения задания практической направленности.

Задание 1. «Подготовка и сервировка стола»

Цель: демонстрация участником умения сервировать стол на одну персону в соответствии с условием задания

Лимит времени на выполнение задания: 20 мин.

Лимит времени на представление задания: не предусмотрен.

Алгоритм выполнения задания:

- выслушать задание;
- подготовить рабочий стол для сервировки стола;
- сервировать стол в соответствии с заданием;
- сложить бумажные салфетки для салфетницы;
- сложить полотняную салфетку определенным способом, в соответствии с 30% изменениями («Пилотка», «Роза», «Свеча»);
- создать украшение для стола в соответствии с заданием;
- сообщить экспертам о завершении работы;

Модуль С. (инструментальный, социально-коммуникативный) – «Обслуживание гостя заведения»

Цель: демонстрация участником умения общения с гостями заведения (встреча гостя, прием заказа)

Лимит времени на выполнение задания: не предусмотрено.

Лимит времени на представление задания: 2 мин. Алгоритм

выполнения задания:

- выслушать задание;
- рассмотреть материалы к заданию;
- выполнить задание в установленный лимит времени;
- убрать рабочее место.

Алгоритм выполнения задания:

- приветствие гостя;



- рассадка гостей;
- представиться гостю;
- предложить меню;
- ответить на вопросы гостя;
- принять заказ;
- передать заказ на кухню;

Ожидаемый результат: участник продемонстрирует умение коммуницировать с гостями заведения.

Варианты 30% изменения задания:

Вариант 1. Сервировать стол для ужина с использованием элементов декора на тему «Новый год».

Вариант 2. Сервировать стол для завтрака с использованием элементов декора на тему «День защитника Отечества»

Вариант 3. Сервировать стол для обеда с использованием элементов декора на тему «День рождения»

Вариант 4. Сервировать стол для ужина с использованием элементов декора на тему «День Победы»

3.3. В ходе Чемпионата Участник выполняет задания трех модулей:

В день, предшествующий дню проведения Чемпионата, Главный эксперт проводит жеребьевку участников, определяет 30% изменения заданий.

3.4. Соревнование длится 2 часа. На выполнение участником каждого модуля и демонстрацию выполненного задания отводится не более 30 минут.

3.5. Участники при выполнении модуля получают одинаковые задания в соответствии с 30% изменением. Во время чемпионата разрешается использовать только материалы и оборудования, предоставленные Организатором.

4. ОЦЕНКА ВЫПОЛНЕНИЯ МОДУЛЕЙ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

4.1. Выполненные участниками конкурсные задания оцениваются в соответствии с разработанными критериями, принятыми на основании требований к компетенции (профессии), определяемых данным Техническим описанием. Каждый выполненный модуль оценивается отдельно. Все баллы и оценки регистрируются в индивидуальных оценочных листах, которые заполняются группой экспертов и сдаются для подведения итогов главному эксперту. Результатом выполнения участником каждого конкурсного задания является сумма баллов, внесенная в ведомость по всем критериям конкурсных заданий.



4.2. Удельный вес модулей.

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (измеримая оценка).

4.3. Критерии оценки

Модуль А. «Что я знаю о профессии «Специалист ресторанного сервиса»

№ п/п	Наименование критерия	О/Л	Конкретизация критерия	Максимально	Фактически
A1	Соблюдение санитарных норм и правил профилактики травматизма, обеспечение охраны жизни и здоровья детей			3,0	
1.	Безопасное использование материалов и оборудования	О	Вычесть 0,25 балла за каждое нарушение	0,5	
2.	Соблюдение правил конкурса	О	Вычесть 0,25 балла за каждое нарушение правил конкурса	0,5	
3.	Безопасное использование материалов и оборудования	О	Вычесть 0,25 балла за каждое не соблюдение безопасного использования материалов или оборудования	0,5	
4.	Личная гигиена	О	Вычесть баллы, если не все выполнено	0,5	
5.	Организация рабочего места детьми	О	Вычесть баллы, если не все выполнено	0,5	
6.	Соблюдение времени на выполнение задания	О	Вычесть баллы, если не все выполнено	0,5	
	Соблюдение правил конкурса			0,25	
1.	Внешний вид (спец одежда)	Л	Вычесть по 0,1 балл, если создано недостаточное впечатление	0,25	
A2	Первоначальные знания о профессии			3,6	
1.	Демонстрация элементарных представлений о материалах и оборудовании, соответствующих профессии (задание 2)	О	За каждую правильно выбранную картинку начислить 0,2 (максимально 1,4 балла)	1,4	
2.	Демонстрация элементарных представлений о профессии «Специалист ресторанного сервиса» (Задание 1)	О	За каждый озвученный элемент начислить 0,2: 1. Название профессии; 2. Место работы;	1,2	

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ
«Ресторанный сервис»



			3. Социальная значимость; 4. Инструментарий; 5. Спецодежда; 6. Профессиональные действия.		
		О	За каждый правильный, развернутый ответ начислить 0,2 балла снизить 0,1 за односложный ответ (максимально 1 балл)	1	

**Модуль В. «Подготовка и сервировка стола к обслуживанию
в различных стилях»**

№ п/п	Наименование критерия	О/Л	Конкретизация критерия	Максимально	Фактически
В1	Соблюдение санитарных норм и правил профилактики травматизма, обеспечение			5,0	

	охраны жизни и здоровья детей				
1.	Безопасное использование материалов и оборудования	О	Вычесть 0,25 балла за каждое нарушение	0,5	
2.	Соблюдение правил конкурса	О	Вычесть 0,25 балла за каждое нарушение правил конкурса	0,5	
3.	Безопасное использование материалов и оборудования	О	Вычесть 0,25 балла за каждое не соблюдение безопасного использования материалов оборудования или	1	
4.	Личная гигиена	О	Вычесть все баллы, если не выполнено	0,5	
5.	Организация рабочего места детьми	О	Вычесть все баллы, если не выполнено	0,5	
6.	Соблюдение времени на выполнение задания	О	Вычесть все баллы, если не выполнено	0,5	
7.	Опрятность, поддержание чистоты на рабочем месте в процессе выполнения задания. Приведение рабочего места в порядок по окончании работы	О	Вычесть все баллы, если не выполнено	1	
8.	Целесообразность сочетания используемого оборудования для накрытия стола	О	Вычесть все баллы, если не выполнено	0,5	
	Соблюдение правил конкурса			0,5	
9.	Оригинальность, творческий подход	Л	Вычесть все баллы, если создано недостаточное впечатление	0,25	
10.	Аккуратность, опрятность	Л	Вычесть все баллы, если создано недостаточное впечатление	0,25	

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ
«Ресторанный сервис»



B2	Демонстрация умения подготовки и сервировки стола			10,0	
1.	Положение скатерти, симметрия, расположение, правильно выбранная сторона	О	Вычесть все баллы, если не выполнено	1	
2.	Приборы симметричны, правильно расположены	О	Вычесть все баллы, если не выполнено	1	
3.	Посуда симметричны, правильно расположены	О	Вычесть все баллы, если не выполнено	1	
4.	Стекло симметрично и правильно расположено	О	Вычесть все баллы, если не выполнено	1	
5.	Симметричны все предметы на столе	О	Вычесть все баллы, если не выполнено	1	
6.	На столе размещены обязательные все сервировки элементы	О	Вычесть все баллы, если не выполнено	1	
7.	Декорирование стола соответствует 30% изменениями	О	Вычесть все баллы, если не выполнено	1	
8.	Сервировка соответствует виду обслуживания (завтрак, обед, ужин)	О	Вычесть все баллы, если не выполнено	1,5	
9.	Сервировку стола осуществлена последовательно	О	Вычесть все баллы если соблюдена не последовательность: 1. накрытие стола скатертью;	1,5	
			сервировка тарелками; 2. сервировка приборами; 3. сервировка стеклянной посудой; 4. раскладывание салфеток; 5. расстановка приборов для специй, ваз с цветами.		

Модуль С. «Обслуживание гостя заведения»

№ п/п	Наименование критерия	О/Л	Конкретизация критерия	Максимально	Фактически
С1	Демонстрация умения приветствовать гостя			6,0	
1.	Соблюдение алгоритма приветствия гостя	О	Вычесть все баллы если не соблюдена следующая последовательность: 1. сразу же идти навстречу прибывшему гостю;	1	

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ
«Ресторанный сервис»



			2. первым приветствовать его; 3. здороваться как можно вежливее в соответствии с временем дня (доброе утро, «добрый вечер» и т.д.);		
4.	Представиться гостю	О	Вычсть все баллы, если не выполнено	0,5	
5.	Посадить гостя за стол	О	Вычсть все баллы, если не выполнено	0,5	
6.	Предложить меню гостю	О	Вычсть все баллы если не соблюдена следующая последовательность: 1. Меню гостю подается открытым на первой странице. 2. Меню гостю подается руководствуясь правилом "дальней руки"	1	
3.	Выделение времени на изучение меню гостем	О	Вычсть баллы, если не все выполнено	0,5	
4.	Уточнение заказа		Вычсть баллы, если не все выполнено	0,5	
5.	Принять заказ	О	Вычсть баллы, если не все выполнено	0,5	
6.	Повторить заказ гостя	О	Вычсть баллы, если не все выполнено	0,5	
7.	Правильная и полная передача заказа кухне	О	Вычсть баллы, если не все выполнено	0,5	
8.	Демонстрация профессиональной вежливости, улыбка	Ж	Вычсть все баллы, если создано недостаточное впечатление	0,5	

5. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ

РАБОЧАЯ ПЛОЩАДКА УЧАСТНИКОВ

№	Наименование	Технические характеристики	Единица измерения	Количество	
				на 1 участника	на всех участников

Материал и оборудование

1.	Часы	Песочные часы,	шт.	-	1
----	------	----------------	-----	---	---

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ
«Ресторанный сервис»



		выведенные на ИК доску			
2.	Часы	Песочные, настольные (5, 20 минут)	шт.	-	1
3.	Ваза	Прозрачное стекло	шт.	1	По количеству участников
4.	Скатерть	Скатерть тканевая для сервировки стола (белая)	шт.	2	
5.	Полотняная салфетка	Салфетка тканевая для сервировки стола (белая) 45*45	шт.	2	
6.	Салфетница	Сервировочная	шт.	1	
7.	Салфетки бумажные	Основные цвета: красный, жёлтый, зелёный, белый	шт.	по 10 шт. каждого цвета	
8.	Ложка десертная	Размер равен 12-15 см.	шт.	1	
9.	Столовая ложка для основного блюда	Размер равен 20-24 см. Используется для горячих блюд.	шт.	1	
10.	Чайная ложка	Размер равен 12-15 см. Используется для чая и кофе.	шт.	1	
11.	Столовая вилка для основного блюда	Размер равен 20-24 см. Используется для горячих блюд.	шт.	1	
12.	Вилка для закусок	Размер равен 12-15 см.	шт.	1	
13.	Вилка десертная	Размер равен 12-15 см.	шт.	1	
14.	Столовый нож для основного блюда	Размер равен 24-25 см. Используется для вторых блюд.	шт.	1	
15.	Нож для закусок	Размер равен 18-20 см	шт.	1	
16.	Нож для масла	Размер равен 12-15 см.	шт.	1	
17.	Сервировочная тарелка (белая)	Плоская модель размером 30-35 см. Играет роль подставки при подаче большинства блюд (исключение – десерт).	шт.	1	
18.	Суповая тарелка глубокая (белая)	Глубокая модель для подачи холодных и горячих супов. Объем от 250 до 500 мл.	шт.	1	
19.	Пирожковая тарелка (белая)	Используется для красивой подачи порционной выпечки	шт.	1	

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ
«Ресторанный сервис»



		(хлебное ассорти, булочки, тосты). Диаметр изделия обычно не превышает 18 см.			
20.	Столовая тарелка мелкая (белая)	Диаметр изделия обычно составляет 25-32 см. Используется для сервировки тарелками любого стола.	шт.	1	
21.	Бокал для сока	252 мл.	шт.	1	
22.	Бокал для воды	110 мл.	шт.	1	
23.	Чашка чайная с блюдцем	Цвет белый	шт.	пара	
24.					
Канцелярские принадлежности					
25.	Конверт	Пластиковый, непрозрачный с кнопкой формата А4, с номером 1, 2 на лицевой стороне конверта	Шт.	2	По количеству участников
26.	Картон белый	Размер А4	шт.	8 листов	
27.	Белая бумага	Размер А4	шт.	8 листов	
28.	Цветная бумага	Размер А4	шт.	16 листов	
29.	Цветной картон	Размер А4	шт.	8 листов	
30.	Маркер		шт.	1 шт	
31.	Фломастеры	Цветные	шт.	12 штук	
32.	Цветные карандаши	Цветные	шт.	12 штук	
33.	Трубочки для коктейля	Цветные	шт.	10 штук	
34.	Ватные палочки		шт.	20 штук	
35.	Ватные диски		шт.	30 штук	
36.	Клей-карандаш	Состав клея: ПВП	шт.	1 шт	



		(поливинилпирролидон) без цветового пигмента			
37.	Ножницы	Детские и фигурные ножницы	шт.	1 шт 1 шт	
Мебель					
38.	Стол	Детский разноуровневый (ЛДСП, металл) 45*120*60	шт.	1	По количеству участников
39.	Стол	Для размещения посуды для сервировки	шт.	1	
40.	Стул	Детский (ЛДСП, металл)	шт.	1	
Рабочая площадка технического эксперта					
41.	Ноутбук	Intel i3, 4 GB Ram, 500 Gb HDD, Bluetooth v 4.0, диагональ экрана 15,6	шт.	1	
42.	Наушники	Defender gryphon HN-750 черный	шт.	1	
43.	Компьютерная мышь	Тип соединения: проводная. Количество кнопок: 2. Колесо прокрутки: Есть.	шт.	1	
44.	Стол	Письменный	шт.	1	
45.	Цветной принтер		шт.	1	

6. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ.

6.1. К самостоятельному выполнению конкурсного задания по компетенции «Ресторанный сервис» допускаются участники 5-7 лет, прошедшие инструктаж по охране труда; имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструмента.

6.2. К участию в Skill-модуле Чемпионата допускается воспитанник ДОО вместе с тренером-наставником, имеющим в наличии:



- справку (заверенную печатью и личной подписью руководителя ДООУ) о наличии в возрастной группе ДООУ благоприятной эпидемиологической обстановки на день проведения соревнований;
- справку о состоянии здоровья ребенка (заверенную личной подписью медицинского работника, печатью и личной подписью руководителя ДООУ) на день проведения соревнований;
- письменное согласие родителей на участие ребенка в Skillмодуле Чемпионата.

6.3. Участники и тренеры-наставники обязаны соблюдать правила техники безопасности в ходе проведения Чемпионата, обеспечивать порядок и чистоту на рабочих местах участников. В случае нарушений техники безопасности, допущенных участником в ходе выполнения и (или) демонстрации конкурсного задания, главный эксперт имеет право приостановить работу участника либо отстранить участника от выполнения конкурсного задания.

6.4. Ответственность за жизнь и здоровье участников во время проведения Чемпионата возлагается на Организатора.

6.5. При несчастном случае или внезапном ухудшении физического состояния ребенка тренеру-наставнику необходимо сообщить о случившемся представителям Оргкомитета, которые должны принять меры по оказанию ребенку медицинской помощи.

6.6. Все помещения соревновательной площадки должны быть оснащены первичными средствами пожаротушения.

6.7. При возникновении пожара или задымления Организатору следует немедленно сообщить об этом в ближайшую пожарную часть, организовать эвакуацию людей, приступить к тушению пожара имеющимися средствами пожаротушения.

6.8. Организатор обеспечивает медицинское сопровождение Чемпионата: формирование аптечки для оказания первой медицинской помощи, дежурство медицинского работника на соревновательной площадке.

6.9. Организатор обеспечивает ограниченный доступ посторонних лиц на Чемпионата.

6.9. Участник для выполнения конкурсного задания использует следующие инструменты:

Наименование инструмента	
использует самостоятельно	использует под наблюдением эксперта или назначенного ответственного лица



	(волонтера) старше 18 лет
ножницы	-
канцелярский нож	-

6.10. Применяемые во время выполнения конкурсного задания средства индивидуальной защиты: обувь – безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

6.11. Знаки безопасности, используемые на рабочем месте, для обозначения присутствующих опасностей:

F 04 Огнетушитель



Телефон для использования при пожаре

E 22 Указатель выхода

E 23 Указатель запасного выхода



ЕС 01 Аптечка первой медицинской помощи



6.12. На соревновательной площадке должна находиться аптечка первой помощи, укомплектованная изделиями медицинского назначения, необходимыми для оказания первой помощи.

6.13. Ежедневно, перед началом выполнения конкурсного задания, в процессе подготовки рабочих мест Участников, Организатор обязан:

осмотреть и привести в порядок рабочее место, средства индивидуальной защиты;

убедиться в достаточности освещенности;

проверить (визуально) правильность подключения инструмента и оборудования в электросеть;

подготовить необходимые для работы материалы, приспособления, и разложить их на свои места,

проверить правильность установки стола, стула, положения оборудования и инструмента, при необходимости устранить неисправности до начала прихода Участников на соревновательную площадку.



6.14. При выполнении конкурсных заданий и уборке рабочих мест Участнику:

- необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними разговорами и делами, не отвлекать других участников;
- соблюдать настоящую инструкцию;
- соблюдать правила эксплуатации оборудования, механизмов и инструментов, не подвергать их механическим ударам, не допускать падений;
- поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте;
- рабочий инструмент располагать таким образом, чтобы исключалась возможность его скатывания и падения;
- использовать материалы и оборудования только по назначению;
- выполнять конкурсные задания только исправным инструментом;
- содержать рабочее место в чистоте,
- при работе с ножницам соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.

6.15. При неисправности инструмента и оборудования – прекратить выполнение конкурсного задания и сообщить об этом Эксперту поднятием руки.

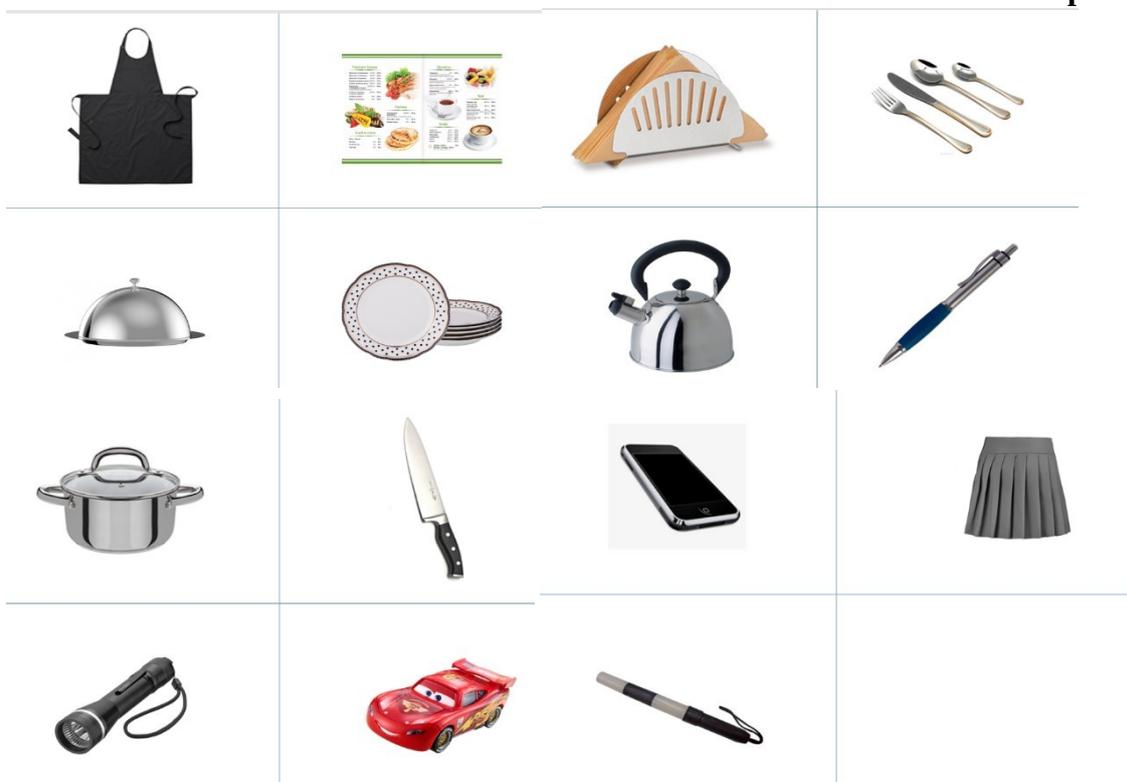
6.16. После окончания работ Участник обязан:

- привести в порядок рабочее место;
- инструмент убрать в специально предназначенное для хранения место;
- поднять руку, сообщить эксперту об окончании работы.

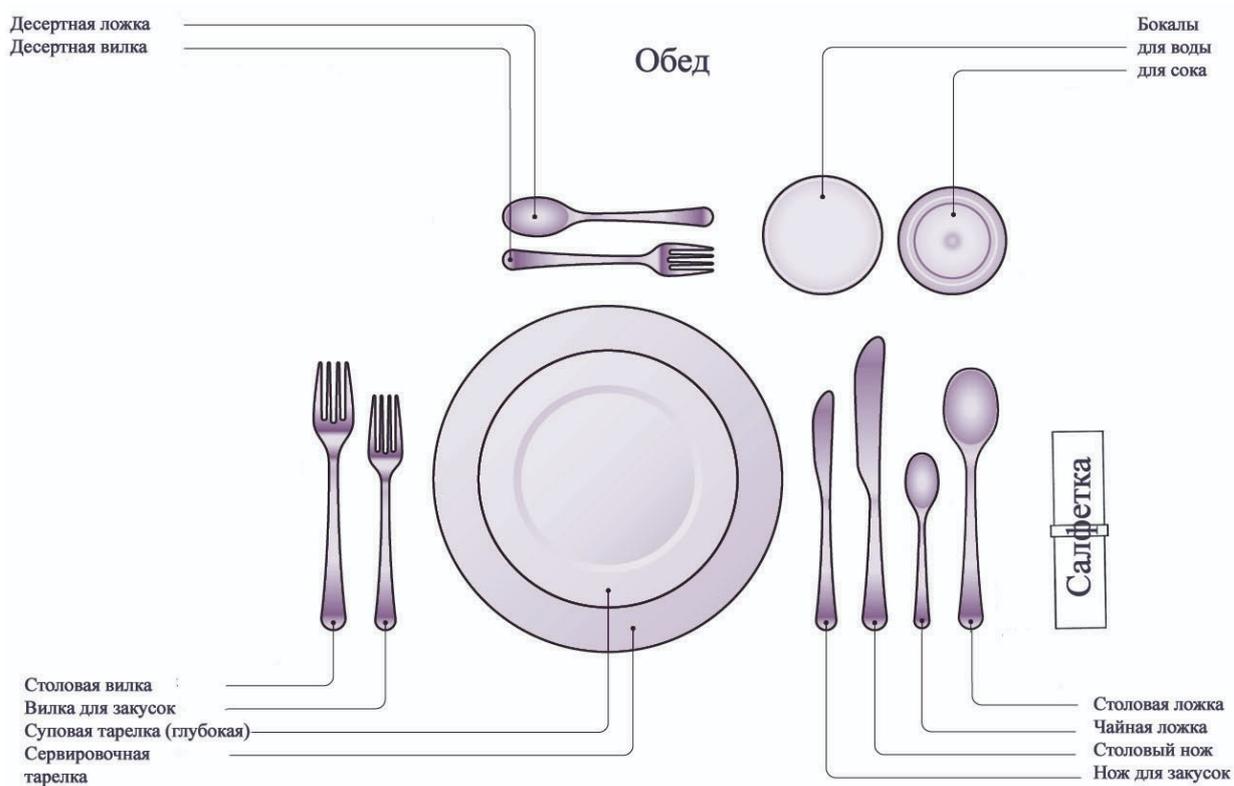
7. ПЛАН ЗАСТРОЙКИ СОРЕВНОВАТЕЛЬНОЙ ПЛОЩАДКИ



Приложение 1.



Приложение 2.



ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ
«Ресторанный сервис»

