

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

«Ресторанный сервис»

Муниципального чемпионата

«Юный мастер» -2024

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.	Приложения



1. НАЗВАНИЕ И ОПИСАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ

1.1. Название профессиональной компетенции:

Ресторанный сервис – Юный мастер.

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. Магеррамовым,
- Регламент проведения детского чемпионата «Юный мастер» в Ростовской области;
- ФГОС ДОО и ФГОС НОО;
- 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"> – технику безопасности при работе с бумагой, клеем, ножницами, ножами, вилками, с посудой из стекла – СанПин.
1.2.	Участник должен уметь: <ul style="list-style-type: none"> – организовывать сервировку стола.
Раздел 2. Первоначальные знания о профессии	
2.1.	Участник должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none"> – историю возникновения профессии; – начальную терминологию, соответствующую профессии (оборудование, инструменты, специальная одежда); – социальную значимость профессии; – перечень профессиональных умений (сервировка стола); – ассортимент стандартного ресторанного оборудования и материалов, включая: столовые приборы, посуду, стеклянную посуду, столовое белье, мебель; – назначение специальных принадлежностей, применяемых в ресторанном сервисе; – сервировать стол и подготовить украшения для него; – сервировать столы с использованием подходящего столового белья, столовых приборов, стеклянной посуды, фарфора, графинов и других необходимых дополнительных принадлежностей; – подготовить ресторан в разных стилях, включая завтрак, обед, ужин, праздничный стол. – знание английского, русского, татарского языка.
Раздел 3. Коммуникативные навыки	
3.1.	Участник должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none"> – терминологию, соответствующей профессии; – способы и формы общения с клиентами, гостями; – этические нормы.
3.2.	Участник должен уметь: <ul style="list-style-type: none"> – пользоваться терминологией, соответствующей профессии; – коммуницировать с гостями заведения.
Раздел 4. SoftSkills (сквозные представления, умения)	
4.1.	Участник должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> разные типы предприятий общественного питания и стили обслуживания, которые в них используются; <input type="checkbox"/> важность атмосферы ресторана для формирования общего впечатления от посещения; <input type="checkbox"/> культурные нормы взаимодействия со сверстниками и взрослыми;



	<ul style="list-style-type: none"> – правила конкурса (не общаться на соревновательной площадке, соблюдать отведенное для задания время, не покидать рабочее место во время выполнения задания, в случае необходимости обращения к экспертам, поднимать руку).
4.2.	<p>Участник должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – представиться гостям в профессиональной манере; – поприветствовать и усадить гостей в нужной зоне обслуживания; – демонстрировать личные качества, включая опрятность, аккуратный и профессиональный внешний вид, манеру поведения и манеру держать себя; – неизменно демонстрировать выполнение работы с соблюдением санитарных норм и техники безопасности; – взаимодействовать со взрослыми и сверстниками в соответствии со скульптурными нормами; – соблюдать правила конкурса.

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 клиента, гостя.

3.2. Конкурсное задание имеет следующие модули:

Модуль А (образовательный) – «Что я знаю о профессии «специалист ресторанного сервиса»?», «Выбери те предметы, которые понадобятся специалисту ресторанного сервиса».

Модуль С (продуктивный) – сервировка стола.

Модуль В (социально-коммуникативный) – поприветствовать клиента, гостя, посадить за стол, представиться клиенту, предложить меню.

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: День победы (ужин), Международный женский день (завтрак), День рождения (обед).

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.

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

Цель: демонстрация участником элементарных представлений о компетенции «Ресторанный сервис» посредством выполнения 2 дидактических заданий познавательной направленности.

Лимит времени на выполнение задания: 5 мин.

Лимит времени на представление задания: не предусмотрен.

Алгоритм выполнения задания:

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

Ожидаемый результат: продемонстрированы элементарные представления о компетенции «Ресторанный сервис» в процессе выполнения 2 дидактических заданий познавательной направленности.

Конкурсное 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, ответить на вопросы.

Ожидаемый результат: демонстрирует элементарные представления о профессии.

Конкурсное задание 2. «Что необходимо специалисту ресторанного сервиса?»

Цель: демонстрация элементарных представлений о предметах и оборудовании, соответствующих компетенции «Ресторанный сервис»

Лимит времени на выполнение задания: 2 мин.

Лимит времени на представление задания: не предусмотрен.



Алгоритм выполнения задания:

- выслушать задание;
- разложить материал;
- рассмотреть карточки с предметами и оборудованием;
- выбрать карточки с предметами и оборудованием, соответствующие компетенции «Ресторанный сервис»;
- убрать в конверт карточки с выполненным заданием, материалы для работы;
- убрать рабочее место.

Ожидаемый результат: демонстрирует элементарные представления о предметах и оборудовании, соответствующие по компетенции «Ресторанный сервис»

Модуль В. Социально-коммуникативный.

Цель: Демонстрация умения приветствовать и посадить клиента/гостя за стол.

Лимит времени на выполнение задания: не предусмотрено.

Лимит времени на представление задания: 2 мин.

Алгоритм выполнения задания:

- поприветствовать клиента/гостя (с 30% изменением);
- посадить клиента/гостя за стол;
- представиться клиенту/гостю;
- предложить меню;
- налить сок (если предусмотрено в задании),
- принять заказ,
- передать на кухню.

Ожидаемый результат: клиент/гость поприветствован, посажен за стол.

Модуль С. Подготовка и сервировка стола

Цель: демонстрация умения сервировать стол.

Лимит времени на выполнение задания: 20 мин.

Лимит времени на представление задания: до 2 мин.

Алгоритм выполнения задания:

- подготовить рабочий стол для сервировки стола;
- сервировать стол в разном стиле, включая завтрак, обед, ужин, праздничный стол;
- сложить бумажные салфетки для салфетницы;

-
- создать украшение для праздничного стола, сложив 2 полотняные салфетки в соответствии с 30% изменениями («Французская бабочка», «Роза», «Свеча» ;)
 - сообщить экспертам о завершении работы и готовности демонстрировать задание;
 - продемонстрировать свой стол.



Ожидаемый результат: демонстрация умения сервировать стол, создание элемента украшения праздничного стола.

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.

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	Конкретизация критерия	Максимально	Фактически
A1.	Соблюдение санитарных норм и правил профилактики травматизма, обеспечение охраны жизни и здоровья детей		3	
1.	Безопасное использование материалов и оборудования	Вычесть 0,25 балла за каждое нарушение	0,5	
2.	Соблюдение правил конкурса	Вычесть 0,25 балла за каждое нарушение правил конкурса	0,5	
3.	Безопасное использование материалов и оборудования	Вычесть 0,25 балла за каждое не соблюдение безопасного использования материалов или оборудования	0,5	
4.	Личная гигиена	Вычесть все баллы, если не выполнено	0,5	
5.	Организация рабочего места детьми	Вычесть все баллы, если не выполнено	0,5	
6.	Соблюдение времени на выполнение задания	Вычесть все баллы, если не выполнено	0,5	

	Соблюдение правил конкурса		0,25	
1.	Внешний вид (спец одежда)	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)	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)	За каждый озвученный элемент начислить 0,2: 1. Название профессии; 2. Место работы; 3. Социальная значимость; 4. Инструментарий; 5. Спецодежда; 6. Профессиональные действия.	1,2	
		За каждый правильный, развернутый ответ начислить 0,2 балла снизить 0,1 за односложный ответ (максимально 1 балл)	1	

Модуль В. Социально-коммуникативный.

«Обслуживание гостя заведения»

№ п/п	Наименование критерия	Конкретизация критерия	Максимально	Фактически
B1.	Демонстрация умения приветствовать гостя		6	
1.	Соблюдение алгоритма приветствия гостя	Вычесть все баллы если не соблюдена следующая последовательность: 1. сразу же идти навстречу прибывшему гостю; 2. первым приветствовать его; 3. здороваться как можно	1	

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

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

№ п/п	Наименование критерия	Конкретизация критерия	Максимально	Фактически
С1	Соблюдение санитарных норм и правил профилактики травматизма, обеспечение охраны жизни и здоровья детей		5	
1.	Безопасное использование материалов и оборудования	Вычесть 0,25 балла за каждое нарушение	0,5	
2.	Соблюдение правил конкурса		0,5	
3.	Безопасное использование материалов и оборудования	Вычесть 0,25 балла за каждое не соблюдение безопасного использования материалов или оборудования	1	
4.	Личная гигиена	Вычесть все баллы, если не выполнено	0,5	
5.	Организация рабочего места детьми	Вычесть все баллы, если не выполнено	0,5	
6.	Соблюдение времени на выполнение задания	Вычесть все баллы, если не выполнено	0,5	
7.	Опрятность, поддержание чистоты на рабочем месте в	Вычесть все баллы, если не выполнено	1	



	процессе выполнения задания. Приведение рабочего места в порядок по окончании работы			
8.	Целесообразность сочетания используемого оборудования для накрытия стола	Вычесть все баллы, если не выполнено	0,5	
	Соблюдение правил конкурса		0,5	
9.	Оригинальность, творческий подход	Вычесть все баллы, если создано недостаточное впечатление	0,25	
10.	Аккуратность, опрятность	Вычесть все баллы, если создано недостаточное впечатление	0,25	
C2	Демонстрация умения подготовки и сервировки стола		11,0	
1.	Положение скатерти, симметрия, расположение, правильно выбранная сторона	Вычесть все баллы, если не выполнено	1	
2.	Приборы симметричны, правильно расположены	Вычесть все баллы, если не выполнено	1	
3.	Посуда симметричны, правильно расположены	Вычесть все баллы, если не выполнено	1	
4.	Стекло симметрично и правильно расположено	Вычесть все баллы, если не выполнено	1	
5.	Симметричны все предметы на столе	Вычесть все баллы, если не выполнено	1	
6.	На столе размещены все обязательные элементы сервировки	Вычесть все баллы, если не выполнено	1	
7.	Декорирование стола соответствует 30% изменениями	Вычесть все баллы, если не выполнено	1	
8.	Опрятность сложенных салфеток	Вычесть все баллы, если не выполнено	1	
9.	Сервировка соответствует виду обслуживания (завтрак, обед, ужин)	Вычесть все баллы, если не выполнено	1,5	
10.	Сервировку стола осуществлена последовательно	Вычесть все баллы если не соблюдена следующая последовательность: 1. накрытие стола скатертью; 2. сервировка тарелками; 3. сервировка приборами; 4. сервировка стеклянной посудой; 5. раскладывание салфеток; 6. расстановка приборов для специй, ваз с цветами.	1,5	

5. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ

РАБОЧАЯ ПЛОЩАДКА УЧАСТНИКОВ					
№	Наименование	Технические характеристики	Единица измерения	Количество	
				на 1 участника	на всех участников
Техническое оборудование					
1.	Часы	Песочные часы, выведенные на ИК доску	шт.	-	1
2.	Часы	Песочные, настольные (5 мин)	шт.	-	1
3.	Ноутбук	Intel i3, 4 GB Ram, 500 Gb HDD, Bluetooth v 4.0, диагональ экрана 15,6	шт.	-	
4.	Наушники	Defender gryphon HN-750 черный	шт.	-	
5.	Компьютерная мышь	Тип соединения: проводная. Количество кнопок: 2. Колесо прокрутки: Есть.	шт.	-	

Ресторанный сервис**Материалы и
оборудования**

1.	Ваза	Прозрачное стекло	шт	-	По количес ту участник ов
2.	Скатерть	Sweet Sun	шт	-	
3.	Столовый набор	16 предметов	шт	-	
4.	Ложка чайная	Нержавеющая сталь	шт	-	
5.	Нож для масла	Нержавеющая сталь	шт	-	
6.	Тарелка белая	25 см	шт	-	
7.	Тарелка белая глубокая	19 см	шт	-	
8.	Тарелка Пирожковая белая	19 см	шт	-	
9.	Графин	Прозрачное стекло	шт	-	
10.	Чашка чайная с блюдцем	Белый с оттенком	шт	-	
11.	Салфетница	Сервировочная	шт	-	
	Салфетница (со специями)	Сервировочная			
12.	Бокал для сока	252 мл.	шт	-	
13.	Поднос		шт	-	
14.	Набор папок- конвертов на кнопке	размер А4	2 шт	-	
15.	Салфетки бумажные		5 шт	-	
16.	Сервировочные салфетки	Белая жаккард (2 шт. в комплекте)	шт	-	
Мебель					
1.	Стол	Детский Разно уровневый (ЛДСП, металл) 45*120*60	шт	2	
2.	Стул	Детский (ЛДСП, металл)	шт	2	
ТУЛБОКС УЧАСТНИКА					
1.	Меню		шт	2	

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 ДООУ 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 Skill-модуле 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.

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:

- Огнетушитель
- Телефон для использования при пожаре
- Указатель выхода
- Указатель запасного выхода
- 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 ножницами соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.

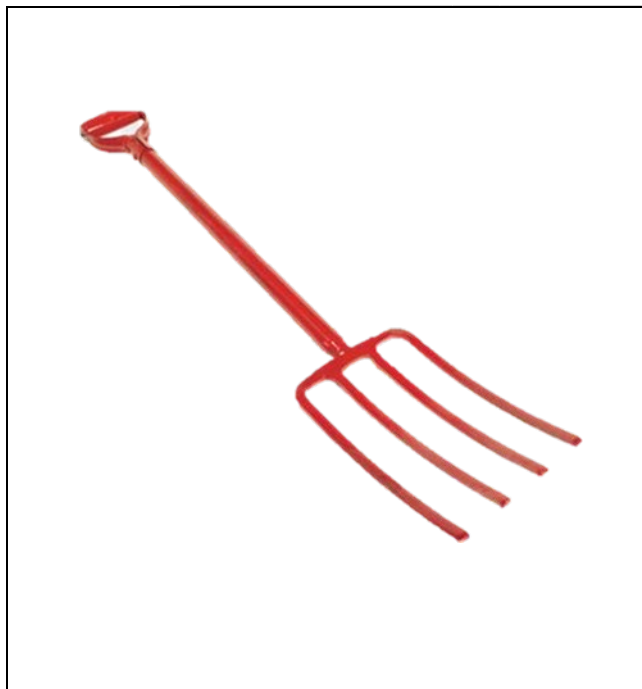
6.15. При неисправности инструмента и оборудования – прекратить выполнение конкурсного задания и сообщить об этом Эксперту поднятием руки.

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.

Примерные карточки задания модуля А.







МЕНЮ

Завтрак



Каша овсяная

Каша овсяная с фруктами

Круассан

Круассан с повидлом (шоколадом)

Сливочное масло

Чай зеленый

Чай черный

Ужин



Картофельное пюре

Котлета куриная

Плов

Салат овощной

Сок яблочный

Сок апельсиновый

Десерт (мороженое(в ассортименте), торт)

