

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

«Ресторанный сервис»

Муниципальный чемпионат

Baby Skills 2021

среди воспитанников

дошкольных образовательных

организаций

города Ростова-на-Дону



ОГЛАВЛЕНИЕ

- 1. Название и описание профессиональной компетенции**
- 2. Специфика стандарта (WSSS)**
- 3. Конкурсное задание**
- 4. Оценка выполнения модулей конкурсного задания**
- 5. Инфраструктурный лист**
- 6. Техника безопасности**
- 7. План застройки соревновательной площадки**



1. НАЗВАНИЕ И ОПИСАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ

1.1. Название профессиональной компетенции: Ресторанный сервис – Baby Skills

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. Основопологающие документы

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



- Проектная документация Baby Skills, утвержденная руководителем Регионального координационного центра движения «Ворлдскиллс Россия» Ростовской области Р.В. Магеррамовым;
- Регламент проведения муниципального чемпионата Baby Skills 2021в г. Ростове-на-Дону;
- ФГОС дошкольного образования;
- 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.	Участник должен знать и понимать:
1.	- технику безопасности при работе с ножами, вилками, с посудой из стекла и правила СанПин.
1.	Участник должен уметь:
2.	- организовывать сервировку стола.
Раздел 2. Первоначальные знания о профессии	
2.	Участник должен знать и понимать:
1.	- историю возникновения профессии (что сначала, что потом); - 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.
Раздел 3. Коммуникативные навыки	
3.	Участник должен знать и понимать:
1.	- пользоваться терминологией, соответствующей профессии; - способы и формы общения с клиентами, гостями; - этические нормы.
3.	Участник должен уметь:
2.	- владение профессиональной терминологией; - коммуницировать с разными субъектами образовательного процесса.
Раздел 4. SoftSkills (сквозные представления, умения)	
4.	Участник должен знать и понимать:
1.	- разные типы предприятий общественного питания и стили обслуживания, которые в них используются; - важность атмосферы ресторана для формирования общего впечатления от посещения; - 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). –-Ассортимент стандартного ресторанного оборудования и материалов, включая:<ul style="list-style-type: none">- столовые приборы;- посуду;- стеклянную посуду;- столовое белье;- мебель.
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 с культурными нормами;- соблюдать правила конкурса;- сервировать стол и подготавливать украшения для него;- обеспечивать чистоту и порядок в помещении- сервировать столы с использованием подходящего столового белья, столовых приборов, стеклянной посуды, фарфора, графинов и других необходимых дополнительных принадлежностей;- продумать способы сворачивания салфеток для разных сервировок.

3. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Конкурсное задание выполняется в интеграции 3 модулей и включает в себя выполнение заданий, связанных с осведомленностью участника о профессии «специалист ресторанного сервиса», сервировке стола и встреча, обслуживание клиента, гостя.

Конкурсное задание № 1.

Цель: Демонстрация участником элементарных представлений по компетенции «Ресторанный сервис» путем выполнения 3-х этапов.

Алгоритм выполнения задания:

- Выбрать предметы для сервировки стола для ужина.
 - Сервировать стол на 2 персоны на ужин с демонстрацией умения складывания полотняной салфетки одним из 5 способов («Пика», «Роза», «Свеча», «Шатер», «Бабочка»). (основной этап)
 - Участник презентует себя, как специалиста ресторанного сервиса
- Лимит времени на выполнение задания: до 25 мин.



. Лимит времени на представление задания: до 5 мин.

Конкурсное задание № 2.

Цель: Демонстрация участником элементарных представлений по компетенции «Ресторанный сервис» путем выполнения 3-х этапов.

Алгоритм выполнения задания:

- Провести сервировку стола на 2 персоны на ужин.
- Встреча гостя, посадка гостя за стол (основной этап)
- Презентация Меню

Лимит времени на выполнение задания: до 25 мин.

. Лимит времени на представление задания: до 5 мин.

Конкурсное задание № 3.

Цель: Демонстрация участником элементарных представлений по компетенции «Ресторанный сервис» путем выполнения 3-х этапов.

Алгоритм выполнения задания:

- Провести сервировку стола на 2 персоны на ужин.
- Подача напитков или блюда (основной этап).
- Обслуживание гостя.

Лимит времени на выполнение задания: до 25 мин.

. Лимит времени на представление задания: до 5 мин.

Соревнование длится не более 2 часов. На выполнение и демонстрацию конкурсного задания участником отводится не более 30 минут.

Все участники при выполнении модуля получают одинаковые задания (возможно 30% изменение). Во время чемпионата разрешается использовать только материалы и оборудования, предоставленные Организатором.



4. ОЦЕНКА ВЫПОЛНЕНИЯ МОДУЛЕЙ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

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

№ п / п	Наименование критерия	Конкретизация критерия	Максимально	Фактически				
				1	2	3	4	5
1.	Соблюдение санитарных норм и правил профилактики травматизма, обеспечение охраны жизни и здоровья детей		1					
1. 1.	Безопасное использование материалов и оборудования		1					
2.	Первоначальные знания о профессии		2					
2. 1.	Демонстрация элементарных представлений по содержанию задания	Выполняет действие соответствующие заданию	1 (0,25 за правильно выполненное действие)					
2. 2.	Демонстрация элементарных представлений о профессии «Ресторанный сервис»	Полнота раскрытия представлений в презентации, отвечает на все вопросы	1 (0,25 за каждый правильный ответ).					

Модуль «Социально-коммуникативный».

№ п/п	Наименование критерия	Конкретизация критерия	Максимально	Фактически
----------	-----------------------	------------------------	-------------	------------



1.	Соблюдение культурных норм и правил		3	
2	Поприветствовать клиента/гостя		1	
3	Посадить клиента/гостя за стол		1	
4	Представиться клиенту/гостю		0	
			5	
5	Предложить меню клиенту/гостю		0	
			5	

Модуль «Сервировка стола».

	Критерии оценки	Макс баллы
O	Соблюдение времени на выполнение задания	1
O	Соблюдение правил конкурса	1
O	Соблюдение правил безопасности	1
O	Личная гигиена	0
		5
O	Организация рабочего места детьми	0
		5
O	Приведение рабочего места в порядок по окончании работы	0
		5
	Сервировка стола в соответствии с 30% изменений:	
O	Правильность сервировки стола в соответствии с 30% изменений	2
O	Целесообразность сочетания используемых оборудования для накрытия стола	1
O	Презентация стола	1
O	Складывание салфеток на 2 персоны одинаковым способом на выбор участников	2
O	Налив сока гостям 2 порции	1
S	Опрятность	0



		5
S	Творческий подход	0
		5
S	Аккуратность	0
		5
S	Оригинальность	1

5. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ

РАБОЧАЯ ПЛОЩАДКА УЧАСТНИКОВ					
№	Наименование	Технически е характеристи ки	Единиц а измерен ия	Количество	
				на 1 участни ка	на всех участник ов
Техническое оборудование					
1.	Ча сы	Песочные часы, выведенные на ИК доску	шт. т.	-	1

Материалы и оборудования

1 1	Ваза	Прозрачное стекло	шт т	8
2 2	Скатерть	Журавинка, клетка 94*156	шт т	16
3 3	Набор столовых приборов (вилка, нож столовые)	2 предмета	шт	32
4 6	Тарелка из стеклокерамик и	25 см	шт	16
5 1	Стакан	Прозрачное стекло	шт т	16
6 1	Цветы (композиция)		шт т	8



7 1	Графин для сока	Прозрачное стекло	1 ш т	8	По количеству участников-волонтеров
8 1	Набор для соли и перца с салфетницей	Стекло, металл	1 ш т	8	
9 2	Подносы		1 ш т	8	
10 2	Салфетки бумажные	Красные/белые	1 0 ш т	80	
11 2	Сервировочные салфетки	Белая/бордовая 45*45 журавинка	3 ш т	32	
Мебель					
1.	Стол	Детский разноуровневый (ЛДСП, металл) 54*110*60	2 ш т	16	
2.	Стул	Детский (ЛДСП, металл)	2 ш т	16	
ТУЛБОКС УЧАСТНИКА (согласовать)					
1.	Меню	Меню на праздники (30% изменения)	2 ш т	16	

6. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ.

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.

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

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

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.

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

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.

Все помещения соревновательной площадки должны быть оснащены первичными средствами пожаротушения.

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.

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 Чемпионат.

Участник для выполнения конкурсного задания использует следующие инструменты:

Наименование инструмента	
использует самостоятельно	использует под наблюдением эксперта или назначенного ответственного лица (волонтера) старше 18 лет
десертный нож, вилка.	-

Применяемые во время выполнения конкурсного задания средства индивидуальной защиты:

- обувь – безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

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

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

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.

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.

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

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

