**Ресторанный сервис -35**

***Требования, предъявляемые к участнику:***

Опрятный внешний вид, белый верх с длинным рукавом (например, рубашка), черные брюки или юбка до колен (не выше 5см. от колена) для девушек, закрытая темная обувь на плоской подошве, фартук.

Волосы убраны, ногти ухожены (не яркий цвет лака, отсутствуют рисунок, блестки, стразы), мягкий макияж, украшения и парфюм отсутствуют.

Приветствуется использование в униформе бабочки или галстука, жилета темного цвета, информации о учебном заведении (предприятии, ресторана), который представляет участник (шеврон, надпись).

Запрещается использовать наручные часы.

***Участник конкурса может иметь при себе:***

* Сумка для инструментов
* Ручка, записная книжка
* Нарзанник
* 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 металический
* Барная ложка
* Мадлер
* Джиггер
* Мерный стакан (мензурка)
* Сиропы для приготовления коктейлей
* Коктейльная вишня и украшения для коктейля
* Набор гейзеров
* Индивидуальные барные принадлежности
* Перчатки прозрачные хирургические (без талька)
* Перчатки текстильные белого цвета
* Щипцы для льда
* Сквизер для лимона или лайма

***Для идентификации будут использоваться следующие наименования***

Красного вина:

* Каберне Совиньон
* Мерло
* Шардоне

Белого вина:

* Либфраумильх
* Шардоне
* Токай

***Список коктейлей, используемых на конкурсе:***

* Мохито
* Текила Санрайз
* Негрони
* Драй мартини
* Манхэттен

***1 день конкурса***

|  |  |
| --- | --- |
| 09,00-09,30 | Сбор экспертов (вступительное слово для участников) |
| 09,30-09,45  14,00-14,15 | 15 мин. на обсуждения задания со своим экспертом |
| 09,45-10,00  14,15-14,30 | Идентификация белого вина ( знакомство) |
| 10,00-10,30  14,30-15,00 | Приготовление одного фантазийного безалкогольного коктейля в 2х бокалах |
| 10,30-10,35  15,00-15,05 | Оценка экспертов приготовления коктейля |
| 10,35-11,00  15,05-15,30 | Своеобразное накрытие подсобного стола – Table-box- одна скатерть  Инструкция - http://www.youtube.com/watch?v=T9TV\_EP9WJQ |
| 11,00-11,30  15,30-16,00 | Накрытие и подготовка стола на 2 персоны. |
| 11,30-12,20  16,00-16,50 | Встреча гостей, принятие заказа, обслуживание напитками.  Сырная тарелка – оформление и подача Queridon Обслуживание белым вином  Рыбное блюдо в стол  Мясное блюдо - индивидуальная подача  Обслуживание горячими напитками  Обслуживание напитками в течении всей трапезы: белое вино, безалкогольные напитки. |
| 12,20-12,40  16,50-17,10 | Идентификация белого вина |
| 12,40-13,10  17,10-17,40 | Креативное сложение индивидуальных салфеток- 8 различных видов |
| 13,10-13,30  17,40-18,00 | Уборка |

***2 день конкурса***

|  |  |
| --- | --- |
| 08,00-08,30 | Сбор экспертов |
| 08,30-08,45  12,30-12,45 | Обсуждение с экспертом |
| 08,45-9,00  12,45-13,00 | Идентификация красного вина |
| 9,00-9,30  13,00-13,30 | Приготовление одного классического коктейля в 2 х бокалах |
| 9,30-10,00  13,30-14,00 | Фруктовая тарелка- 2 презентационные тарелки (одинаковые) авторской подачи - нарезка и сервировка свежих фруктов- киви, ананас, апельсин, яблоко, мята, банан) |
| 10,00-10,30  14,00-14,30 | Подготовка стола, накрытие обеденного стола на 4 персоны, подготовка рабочего места |
| 10,30-11,20  14,30-15,20 | Встреча гостей, принятие заказа. Обслуживание.  Блюдо из птицы (разделка и подача Queridon)  Silver сервис (картофель и овощи)  Десерта – queridon service  Обслуживание горячими напитками  Обслуживание напитками  Красное, легкие напитки |
| 11,20-11,40  15,20-15,40 | Идентификация красного вина |
| 11,40-12,00  15,40-16,00 | Уборка |