КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
категория «Специалисты»

Компетенция: barista

Выдержка из официального конкурсного задания, опубликованного на abilympics-russia.ru (раздел «Компетенции 2026»).
Страницы источника, относящиеся к категории, приведены далее в исходном виде.

Собрано автоматически: Региональный центр Абилимпикс республики Башкортостан.

2.Конкурсное задание.

2.1. Краткое описание задания.

2.1.1. Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»:

- Идентификация чая по сухой заварке, 3 сорта чая.
- Приготовить 2 порции эспрессо.
- Приготовить 2 порции кофе с молоком, используя техники латте-арт (эчинг/пичинг).
- Приготовление одного сорта кофе 2 различными альтернативными методами (Hoop, аэропресс).

2.1.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

- Идентификация чая по сухой заварке, 5 сортов чая.
- Приготовить 2 порции эспрессо.
- Приготовить 2 порции кофе с молоком, используя техники латте-арт (эчинг/пичинг).
- Приготовление одного сорта кофе 2 различными альтернативными методами (V60, Hoop).
- Приготовление авторского фантазийного коктейля на основе кофе.
- Триангуляция. Идентификация лишнего образца смеси молочной продукции и кофе. 5 станций х 3 чашки смеси молока и кофе.

2.1.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

- Идентификация чая по сухой заварке, 5 сорта чая.
- Подготовить рабочее место, настроить помол;
- Приготовить 4 порции эспрессо;
- Приготовить 4 порции кофе с молоком, используя техники латте-арт (эчинг/пичинг);
- Приготовление одного сорта кофе 4 различными альтернативными методами (V60, Kemex, Aeropress, Hoop).
- Приготовление авторского фантазийного коктейля на основе кофе.
- Триангуляция. Идентификация лишнего образца смеси молочной продукции и кофе. 6 станций х 3 чашки смеси молока и кофе.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

Категория участников	Наименование и описание модуля	Время	Результат
Школьник	**Модуль А.** Классические кофейные напитки	60 минут	Произведена идентификация чая Сварено 2 идентичных эспрессо и 2 кофе с молоком. Правильно засервирован и представлен каждый напиток
	Модуль Б. Альтернативные способы заваривания кофе	50 минут	Кофе заварен альтернативными методами, заявленными в задании, презентация соответствует вкусо-ароматическому профилю сваренного сорта.
Время выполнение всех модулей: **1 час 50 минут**			
Студент	**Модуль А.** Классические кофейные напитки	60 минут	Произведена идентификация чая Сварено 4 порций кофе.

			2 идентичных эспрессо и 2 кофе с молоком в технике латте-арт. Правильно засервирован и представлен каждый напиток Произведена триангуляция пяти сэтов смеси молочной продукции и кофе.
	Модуль Б. Альтернативные способы заваривания кофе	80 минут	Кофе заварен альтернативными методами, презентация соответствует вкусо - ароматическому профилю заданного сорта. Приготовлен авторский фантазийный коктейль Триангуляция.
Время выполнение всех модулей: **2 часа 20 минут**			
Специалист	**Модуль А.** Классические кофейные напитки	60 минут	Произведена идентификация чая Правильно выстроен помол на кофемашине, сварено 8 порций кофе. 4 идентичных эспрессо и 4 кофе с молоком в технике латте-арт. Правильно засервирован и представлен каждый напиток
	Модуль Б. Альтернативные способы заваривания кофе	70 минут	Кофе заварен альтернативными методами, презентация соответствует вкусо - ароматическому профилю заданного сорта. Приготовлен авторский фантазийный коктейль Произведена триангуляция 6 сэтов смеси молочной продукции и кофе.
Время выполнение всех модулей: **2 час 10 минут**			

2.3. Последовательность выполнения задания.

2.3.1. Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»

Модуль А. Классические кофейные напитки

Задание 1. Практическое задание. Проведение процедуры идентификации чая по сухой заварке.

Конкурсант выполняет практическое тестирование на знание продукта «чая» 3 вида, его производства, особенностей вкусовых, ароматических. (7 минут).

Задание 2. Подготовка рабочего места - 5 минут

Приготовление классических кофейных напитков: 2 порции эспрессо; 2 порции одинаковых молочных напитков с нанесением рисунка на свой выбор либо классическим белым пятном. 15 минут

Презентация кофейных напитков. (При приготовлении молочных напитков, конкурсант использует порцию эспрессо/либо двойную порцию эспрессо, но при отдаче называет напиток, который отдает экспертам на пробу, объем одного молочного напитка не должен превышать 240 мл). При отдаче каждого напитка, конкурсант также подает стакан фильтрованной воды (1 стакан на 1 кофейный напиток без молока).

Уборка рабочего места – 5 минут.

Модуль Б. Альтернативные способы заваривания кофе

Задание 1. Приготовление одного сорта кофе 2 различными альтернативными методами (Hoop, аэропресс).

Конкурсант выполняет следующие действия:

– подготовка рабочего места обязательной подачи кофе – 10 минут;

– приготовление 2 видов кофе различными методами (1 метод – приготовление кофе в воронке hoop и сервис напитка; 2 метод – приготовление кофе в аэропрессе и сервис напитка;

– презентация кофейных напитков. конкурсанты работают с партией кофе моносорта (жеребьевка сорта перед выполнением задания);

– время, отведенное на выполнение обязательной подачи кофе ограничено, конкурсанты приступают к приготовлению одновременно – 30 минут;

– уборка рабочего места – 10 минут.

Требования, предъявляемые к участнику:

Опрятный внешний вид, рубашка или футболка – полот черного цвета, закрытая черная обувь на плоской подошве или каблуке не более 3см, без шнуровки и дополнительных украшений, фартук без бренда.

Для юношей – короткая стрижка, для девушек – волосы убраны. Ногти ухожены, мягкий макияж. Не допускаются наручные украшения.

2.3.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

Модуль А. Классические кофейные напитки

Задание 1. Практическое задание. Проведение процедуры идентификации чая по сухой заварке.

Конкурсант выполняет практическое тестирование на знание продукта «чая» 5 видов, его производства, особенностей вкусовых, ароматических. (10 минут)

Задание 2.

Приготовление классических кофейных напитков: 2 порции эспрессо; 2 порции одинаковых молочных напитков с нанесением рисунка на свой выбор либо классическим белым пятном.

Подготовка рабочего места - 5 минут.

– презентация кофейных напитков. (при приготовлении молочных напитков, конкурсант использует порцию эспрессо/либо двойную порцию эспрессо, но при отдаче называет напиток, который отдает экспертам на пробу, объем одного молочного напитка не должен превышать 240 мл). при отдаче каждого напитка, конкурсант также подает стакан фильтрованной воды (1 стакан на 1 кофейный напиток без молока) – 20 минут;

– уборка рабочего места – 10 минут.

Задание 3.

Триангуляция. Идентификация лишнего образца смеси молочной продукции и кофе. 5 станций х 3 чашки смеси молока и кофе.

10 минут.

Модуль Б. Альтернативные способы заваривания кофе

Задание 1. Приготовление одного сорта кофе 2 различными альтернативными методами (V60, Hoop).

Конкурсант выполняет следующие действия: □

– Подготовка рабочего места обязательной подачи кофе – 5 минут;

– Приготовление 2 видов кофе различными методами (1 метод – приготовление кофе в воронке V60 и сервис напитка; 2 метод – приготовление кофе в Hoop и сервис напитка;

– Презентация кофейных напитков. Конкурсанты работают с партией кофе моносорта (жеребьевка сорта перед выполнением задания).

– Время, отведенное на выполнение обязательной подачи кофе ограничено, конкурсанты приступают к приготовлению одновременно – 30 минут;

Уборка рабочего места – 5 минут.

Задание 2. Приготовление авторского фантазийного коктейля на основе кофе. Приготовление авторского напитка на основе кофе, с использованием сиропа;

Конкурсант выполняет следующие действия:

– подготовка рабочего места для приготовления коктейля. 10 минут;

– варит порцию эспрессо и выбирает сироп компании - партнера (обязательное количество сиропа - 15 мл) с ассортиментом сиропов на площадке участники знакомятся в день д -1;

– напиток может подаваться в холодном или горячем виде на усмотрение участника. также на площадке для коктейля предусмотрено молоко, сливки, 2 вида сока.

*для приготовления авторского напитка необходимый барный инвентарь участник привозит сам. Возможно использование шейкеров, смесительного стакана, стрейнера, барных ложек, щипцов, пинцетов, ножей для изготовления декора напитка.

Готовит авторский коктейль и презентует его. 10 минут

Уборка рабочего места – 10 минут на 1 конкурсанта

Требования, предъявляемые к участнику:

Опрятный внешний вид, рубашка или футболка – поло черного цвета, закрытая черная обувь на плоской подошве или каблуке не более 3см, без шнуровки и дополнительных украшений, фартук.

Для юношей – короткая стрижка, для девушек – волосы убраны. Ногти ухожены, мягкий макияж. Не допускаются наручные украшения.

2.1.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»

Модуль А. Классические кофейные напитки

Задание 1. Практическое тестирование. Проведение процедуры идентификации чая по сухой заварке. 10 минут.

Конкурсант выполняет практическое тестирование на знание продукта «чая» 5 видов, его производства, особенностей вкусовых, ароматических.

Задание 2. Организация рабочего места, настройка помола.

Конкурсант выполняет следующие действия:

– подготовка рабочего места. – 5 минут;

– настройка помола – 15 минут.

Задание 3. Приготовление классических кофейных напитков: 4 порции эспрессо; 4 порции одинаковых молочных напитков с нанесением рисунка на свой выбор либо классическим белым пятном.

Подготовка рабочего места - 5 минут

Презентация кофейных напитков. (При приготовлении молочных напитков, конкурсант использует порцию эспрессо/либо двойную порцию эспрессо, но при отдаче называет напиток, который отдает экспертам на пробу, объем одного молочного напитка не должен превышать 240 мл). При отдаче каждого напитка, конкурсант также подает стакан фильтрованной воды (1 стакан на 1 кофейный напиток) – 20 минут; □

Уборка рабочего места – 10 минут;

Модуль Б. Альтернативные способы заваривания кофе

Задание 1. Приготовление одного сорта кофе 2 различными альтернативными методами (V60, Kemex, Aeropress, Hoop).

Конкурсант выполняет следующие действия:

– подготовка рабочего места обязательной подачи кофе – 10 минут;

– приготовление 2 видов кофе различными методами (1 метод – приготовление кофе в воронке v60, kemex, aeropress, hoop и сервис напитка; 2 метод – приготовление кофе в v60, kemex, aeropress, hoop и сервис напитка;

– презентация кофейных напитков. конкурсанты работают с партией кофе моносорта (черный ящик – определяется перед выполнением задания).

Конкурсанты работают одновременно на своих рабочих местах.

Время, отведенное на выполнение обязательной подачи кофе ограничено, конкурсанты приступают к приготовлению одновременно – 20 минут.

Уборка рабочего места – 5 минут.

Задание 2. Приготовление авторского фантазийного коктейля на основе кофе. Приготовление авторского напитка на основе кофе, с использованием сиропа;

Конкурсант выполняет следующие действия:

– подготовка рабочего места для приготовления 1 коктейля - 10 минут;

– варит порцию эспрессо и выбирает сироп компании - партнера (обязательное количество сиропа - 15 мл) с ассортиментом сиропов на площадке участники знакомятся с день д- 1;

– напиток может подаваться в холодном или горячем виде на усмотрение участника. также на площадке для коктейля предусмотрено молоко, сливки, 2 вида сока. - 10 минут;

– готовит авторский коктейль и презентует его.

Уборка рабочего места – 5 минут на 1 конкурсанта.

Задание 3. Триангуляция. Идентификация лишнего образца смеси молочной продукции и кофе. 6 станций х 3 чашки смеси молока и кофе.

10 минут.

Требования, предъявляемые к участнику:

Опрятный внешний вид, рубашка или футболка - поло черного цвета, закрытая черная обувь на плоской подошве или каблуке не более 3см, без шнуровки и дополнительных украшений, фартук без бренда.

Для юношей – короткая стрижка, для девушек – волосы убраны. Ногти ухожены, мягкий макияж. Не допускаются наручные украшения.

2.4. Региональный (вариативный):

Примеры изменений для регионального (вариативного) модуля:

- изменение времени, при этом не облегчая первоначальное задание, а оставляя сложность на прежнем уровне либо усложняя его; выбор обжарщиков на усмотрение региона.

2.5. Критерии оценки выполнения задания

Категория участников	Наименование и описание модуля	Тип критерия (оценочный/ измеримый)	Макс. балл
Школьники	**Модуль А. Классические кофейные напитки**	**И или О**	**47**
	Соблюдение правил гигиены, чистота рабочего места	И	3
	Внешний вид участника, осанка, манеры	И	2
	Идентификация чая по сухой заварке	И	6
	Приготовление эспрессо	И/О	15
	Приготовление кофе с молоком	И/О	18
	Латте-арт	И/О	3
	Модуль Б. Альтернативные способы заваривания кофе	**И или О**	**53**

	Подготовка рабочего места, правильная организация рабочего пространства. Кофейный напиток № 1	И/О	25
	Подготовка рабочего места, правильная организация рабочего пространства. Кофейный напиток № 2	И/О	25
	Общее впечатление от работы участника	И/О	3
		ОБЩЕЕ:	**100**
Студенты	**Модуль А.** **Классические кофейные напитки**	**И или О**	**50**
	Соблюдение правил гигиены, чистота рабочего места	И	2
	Внешний вид участника, осанка, манеры	И	2
	Идентификация чая по сухой заварке	И	5
	Триангуляция	И	5
	Приготовление эспрессо	И/О	14
	Приготоление кофе с смолоком	И/О	17
	Латте-арт	И/О	5
	Модуль Б. **Альтернативные способы заваривания кофе**	**И или О**	**50**
	Подготовка рабочего места, правильная организация рабочего пространства. Кофейный напиток № 1	И/О	16
	Подготовка рабочего места, правильная организация рабочего пространства. Кофейный напиток № 2	И/О	16
	Общее впечатление от работы участника	И/О	4
	Приготовление авторского напитка	И/О	14
		ОБЩЕЕ:	**100**
Специалисты	**Модуль А.** **Классические кофейные напитки**	**И или О**	**60**
	Соблюдение правил гигиены, чистота рабочего места	И	4
	Внешний вид участника, осанка, манеры	И/О	3
	Идентификация чая по сухой заварке	И	10
	Подготовка рабочего места, настройка помола	И	6
	Приготовление эспрессо	И/О	14
	Приготоление кофе с молоком	И/О	17
	Латте-арт	И/О	6

	Модуль Б. **Альтернативные способы заваривания кофе**	**И или О**	**40**
	Подготовка рабочего места, правильная организация рабочего пространства. Кофейный напиток № 1	И/О	10
	Подготовка рабочего места, правильная организация рабочего пространства. Кофейный напиток № 2	И/О	11
	Триангуляция	И	5
	Приготовление авторского напитка	И/О	14
		ОБЩЕЕ:	**100**

3. Перечень специальной одежды, оборудования, инструментов и расходных материалов, которые участник может привезти с собой на площадку проведения чемпионата.

3.1. Требуемая специальная одежда участникам по компетенции в соответствии с требованиями охраны труда и техники безопасности: школьники/студенты/специалисты (при необходимости оформляется отдельно по категориям):

Требуемая специальная одежда (участник обязан привезти с собой) (Школьники/Студенты/Специалисты)					
№ п/п	**Наименование**	**Технические характеристики**	**Ссылка на образец (при необходимости)**	**Ед. измерения**	**Необходимое кол-во**
1	Рубашка или футболка - поло	Черный цвет без бренда		1	1
2	Черная обувь	Закрытая черная обувь на плоской подошве или каблуке не более 3см, без шнуровки и дополнительных украшений		1	1
3	Фартук	Черный цвет с грудкой, без бренда		1	1

Опрятный внешний вид, для юношей – короткая стрижка, для девушек – волосы убраны. Ногти ухожены, мягкий макияж. Не допускаются наручные украшения.

3.2. Рекомендуемый перечень оборудования и инструментов для участников категорий: школьники, студенты, специалисты (при необходимости оформляется отдельно для каждой категории), которые участник может привезти с собой:

Рекомендуемый набор оборудования/инструментов (участник может привезти с собой) (Школьники/Студенты/Специалисты (при необходимости оформляется отдельно по категориям)) *на площадке могут быть аналоги с аналогичными характеристиками, предоставляемые в качестве замены					
№ п/п	**Наименование**	**Технические характеристики**	**Ссылка на образец (при необходимости)**	**Ед. измерения**	**Необходимое кол-во**
	Не требуется				

3.3. Инфраструктурный лист застройки площадки предоставляется в виде отдельного документа (приложения) в формате Excel (.xlsx)

3.Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов.

4. Минимальные требования к оснащению рабочих мест с учетом всех основных нозологий.

* минимальные требования к оснащению рабочих мест согласованы с общероссийскими общественными организациями инвалидов

Вид нозологии	Площадь, м.кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м.	Специализированное оборудование, количество*
Рабочее место участника с нарушением слуха	3000х1900	1,5 м	Для участников с нарушением слуха необходимо предусмотреть: а) наличие звукоусиливающей аппаратуры, акустической системы, информационной индукционной системы, наличие индивидуальных наушников; б) наличие на площадке переводчика русского жестового языка (сурдопереводчика); в) оформление конкурсного задания в доступной текстовой информации.
Рабочее место участника с нарушением зрения	3000х1900	1,5 м	Для участников с нарушением зрения необходимо: а) текстовое описание конкурсного задания в плоскопечатном виде с крупным размером шрифта, учитывающим состояние зрительного анализатора участника с остаточным зрением (в формате Microsoft Word не менее 16-18 пт), дублированного рельефно точечным шрифтом Брайля (при необходимости); б) лупа с подсветкой для слабовидящих; электронная лупа; в) для рабочего места, предполагающего работу на компьютере - оснащение специальным компьютерным оборудованием и оргтехникой: видеоувеличитель; - программы экранного доступа NVDA и JAWS18 (при необходимости); - брайлевский дисплей (при необходимости); в) для рабочего места участника с нарушением зрения, имеющего собаку-проводника, необходимо предусмотреть место для собаки-проводника. г) оснащение (оборудование) специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными