КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
категория «Специалисты»

Компетенция: restorannyy-servis

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.

приборов; - осуществлять расчет с посетителями. **Должен иметь навыки:** - принимать рациональные управленческие решения; - применять приемы делового общения в профессиональной деятельности; - конфликтные ситуации в организации; - составлять и оформлять меню, документацию для расчета; - эффективно взаимодействовать с персоналом кухни и сотрудниками других отделов; -по окончании обучения может сдавать демонстрационный экзамен.	Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания. ПК 2.2. Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания. ПК 2.3. Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами. ПК 2.4. Контролировать качество продукции и услуг общественного питания.	- приготовление чая, кофе, молочных коктейлей по заданию бармена; - уборка использованной барной посуды со столов бара и с барной стойки; - сбор, сдача отходов, тары, стеклянной посуды, макулатуры; **Уметь:** - производить работы по подготовке торгового зала. бара, буфета к обслуживанию.

2. Конкурсное задание

2.1. Краткое описание задания

2.1.1. Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»:

Подготовить рабочее место, сложение салфеток одного вида 12 штук за 4 минут. Форма салфеток определяется путём жеребьёвки в день проведения соревнований из представленного списка: космос, свеча, монашка, гвоздика.

Сервировка стола на две персоны (круглый стол) по меню. Подготовка посуды, полировка, выполнение сервировки - 20 минут.

Финальная подготовка рабочего места и гостевого стола к обслуживанию по заданному меню – 10 минут.

Обслуживание 2-х гостей по меню. Приготовление лимонада в сифоне twist n sparkle, с последующей газацией при гостях.

2.1.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

Подготовить рабочее место, сложение салфеток одного вида 20 штук за 7 минут. Форма салфеток определяется путём жеребьёвки в день проведения соревнований из представленного списка: сложная монашка, колпачок, веер, колонна.

Сервировка стола на четыре персоны (круглый стол) по меню. Подготовка посуды, полировка, выполнение сервировки - 20 минут.

Финальная подготовка рабочего места и гостевого стола к обслуживанию по заданному меню – 5 минут.

Обслуживание 2-х гостей по меню.

Обслуживание «Welcome cocktail». Приготовление коктейля на 3 порции, подача коктейльной закуски.

2.1.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

Подготовить рабочее место, сложение тематических салфеток на тему: «свадьба» - 5 форм за 4 минуты. Используя не более 3 элементов декора.

Сервировка стола на четыре персоны (круглый стол) по меню. Подготовка посуды, полировка, выполнение сервировки - 15 минут.

Финальная подготовка рабочего места и гостевого стола к обслуживанию по заданному меню – 5 минут.

Обслуживание 4-х гостей по меню

Обслуживание «Welcome cocktail». Приготовление коктейля 3 порции, подача коктейльной закуски.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания:

Категория участников	Наименование и описание модуля	Время	Результат
Школьники	**Модуль А.** Работа в ресторане	90 минут	Сложенные полотняные салфетки. Накрытый сервированный стол на 2 персоны по меню: обед. Набор столовой посуды. Приборов из сервизной. Обслуживание по меню
	Модуль Б. Работа в баре	30 минут	Организация рабочего места, приготовление и подача лимонада, презентация. Убранное рабочее место
Время выполнение всех модулей: **2 часа 30 минут**			
Студенты	**Модуль А.** Работа в ресторане	180 минут	Сложенные полотняные салфетки Накрытый сервированный стол на 4 персоны по меню: ужин Набор столовой посуды, приборов из сервизной. Обслуживание 2 гостей по меню. Убранное рабочее место
	Модуль Б. Welcome cocktail	40 минут	Организация рабочего места, приготовление и подача безалкогольного коктейля на 3-порции, методом шейк, подача с коктейльной закуской. Убранное рабочее место
Время выполнение всех модулей: **3 часа 40 минут**			
Специалисты	**Модуль А.** Работа в ресторане	150 минут	Сложенные тематические полотняные салфетки. Накрытый сервированный стол на 4 персоны по меню: ужин Набор столовой посуды, приборов из сервизной. Обслуживание 4 гостей по меню. Убранное рабочее место
	Модуль Б. Welcome cocktail	40 минут	Организация рабочего места, приготовление и подача безалкогольного коктейля на 3-порции, методом шейк, подача с коктейльной закусной. Убранное рабочее место
Время выполнение всех модулей: 3 **часа 10 минут**			

2.3. Последовательность выполнения задания

2.3.1. Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»:

Модуль А. Работа в ресторане. Подготовить рабочее место, сложение одного вида салфеток 12 штук за 4 минут. Форма салфеток определяется путём жеребьёвки в день проведения соревнований из представленного списка: космос, свеча, монашка, гвоздика.

Сервировка стола на две персоны (круглый стол) по меню. Подготовка посуды, полировка, выполнение сервировки - 20 минут.

Финальная подготовка рабочего места и гостевого стола к обслуживанию по заданному меню – 10 минут.

Обслуживание 2-х гостей по меню. Приготовление лимонада в сифоне twist n sparkle, с последующей газацией при гостях.

Категории меню:

- лимонад
- вода, сок
- хлеб
- закуска
- десерт
- горячий напиток
- уборка торгового зала.

Модуль Б. Работа в баре. Обслуживание 2-х гостей по меню. Приготовление лимонада (по жеребьевке в день соревнования) в сифоне twist n sparkle, с последующей газацией при гостях.

2.3.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

Модуль А. Работа в ресторане. Подготовить рабочее место, сложение одного вида салфеток 20 штук за 7 минут. Форма салфеток определяется путём жеребьёвки в день проведения соревнований из представленного списка: сложная монашка, колпачок, веер, колонна.

Сервировка стола на четыре персоны (круглый стол) по меню. Подготовка посуды, полировка, выполнение сервировки - 20 минут.

Финальная подготовка рабочего места и гостевого стола к обслуживанию по заданному меню – 5 минут.

Обслуживание 2-х гостей по меню.

Категории меню:

- вода
- сок
- хлеб
- закуска
- основное блюдо
- десерт
- горячий напиток
- уборка торгового зала.

Модуль Б. Обслуживание «Welcome cocktail». Приготовление коктейля 3 порции, подача коктейльной закуски.

Подготовка рабочего места для приготовления коктейля - 10 минут.

Встреча гостей, приготовление коктейлей.

Обслуживание гостей за коктейльными столами стоя, подача коктейлей и закуски.

Уборка рабочего места.

2.3.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

Модуль А. Работа в ресторане. Подготовить рабочее место, сложение тематических салфеток на тему: «свадьба» - 5 форм за 4 минуты. Используя не более 3 элементов декора.

Сервировка стола на четыре персоны (круглый стол) по меню. Подготовка посуды, полировка, выполнение сервировки - 15 минут.

Финальная подготовка рабочего места и гостевого стола к обслуживанию по заданному

меню – 5 минут.

Обслуживание 4-х гостей по меню.

Категории меню:

- вода
- сок
- хлеб
- закуска
- основное блюдо
- десерт
- горячий напиток
- уборка торгового зала.

Модуль Б. Обслуживание «Welcome cocktail». Приготовление коктейля 3 порции, подача коктейльной закуски.

Подготовка рабочего места для приготовления коктейля - 10 минут.

Встреча гостей, приготовление коктейлей.

Обслуживание гостей за коктейльными столами стоя, подача коктейлей и закуски.

Уборка рабочего места.

Особые указания по компетенции:

Категория участников «Школьники»:

Требования, предъявляемые к участнику: опрятный внешний вид, белая сорочка с длинным рукавом, закрывающим запястье и чёрный галстук, черные брюки для юношей или юбка ниже колен, колготки чёрного цвета для девушек, пиджак чёрный или жилет, закрытая черная обувь на плоской подошве или каблуке не более 3см, без шнуровки и дополнительных украшений. Для юношей – короткая стрижка, для девушек – волосы убраны. Ногти ухожены, мягкий макияж. Не допускаются наручные украшения. Участник данной компетенции должен взять с собой на площадку для выполнения конкурсного задания: ручку, блокнот, текстильные перчатки, форму для обслуживания по модулям. Принести барный инструмент и инвентарь для приготовления лимонада.

Что нельзя?

В период проведения конкурса запрещено пользоваться мобильными телефонами и камерами.

Категория участников «Студенты»:

Требования, предъявляемые к участнику: Опрятный внешний вид, белая сорочка с длинным рукавом, закрывающим запястье и чёрный галстук, черные брюки для юношей или юбка ниже колен, колготки чёрного цвета для девушек, пиджак чёрный или жилет, закрытая черная обувь на плоской подошве или каблуке не более 3см, без шнуровки и дополнительных украшений. Для юношей – короткая стрижка, для девушек – волосы убраны. Ногти ухожены, мягкий макияж. Не допускаются наручные украшения. Участник данной компетенции должен взять с собой на площадку для выполнения конкурсного задания: ручку, блокнот, текстильные перчатки, форму для обслуживания по модулям. Принести барный инструмент и инвентарь для приготовления коктейля, два кольца для сложения салфетки.

Что нельзя?

В период проведения конкурса запрещено пользоваться мобильными телефонами и камерами.

Категория участников «Специалисты»:

Требования, предъявляемые к участнику: Опрятный внешний вид, белая сорочка с длинным рукавом, закрывающим запястье и чёрный галстук, черные брюки для юношей или юбка ниже колен, колготки чёрного цвета для девушек, пиджак чёрный или жилет, закрытая черная обувь на плоской подошве или каблуке не более 3см, без шнуровки и дополнительных украшений. Для юношей – короткая стрижка, для девушек – волосы убраны. Ногти ухожены, мягкий макияж. Не допускаются наручные украшения. Участник данной компетенции должен взять с собой на площадку для выполнения конкурсного задания: ручку, блокнот, текстильные перчатки, форму для

обслуживания по модулям. Для выполнения задание по сложению салфеток допускается принести полотняные салфетки в количестве не более 6 штук, не более трёх вспомогательных элементов декора.

Что нельзя?

В период проведения конкурса запрещено пользоваться мобильными телефонами и камерами.

2.4. Региональный (вариативный):

30% изменения в конкурсное задание:

В 30% изменения задания могут входить: добавление задания к модулям.

Примеры 30 % изменений:

Увеличение количества салфеток в большую сторону, увеличение количества гостей при обслуживании, комбинированные методы подачи блюд при обслуживании, обновлённая рецептура коктейлей.

2.5. Критерии оценки выполнения задания:

Категория участников	Наименование и описание модуля	Тип критерия (оценочный/ измеримый)	Макс. балл
Школьники	**Модуль А. Работа в ресторане**	**И/ О**	**60**
	Соблюдение правил гигиены, чистота рабочего места	И	2
	Внешний вид участника	О	2
	Подготовка посуды для сервировки стола	О	4
	Техника сервировки стола, правильное выполнение согласно меню	И/О	14
	Обслуживание гостей	О	29
	Складывание салфеток	И/О	9
	Модуль Б. Работа в баре	**И/ О**	**40**
	Подготовка рабочего места, правильная организация рабочего пространства	И	5
	Техника и метод приготовления коктейля	О/И	35
		ОБЩЕЕ:	**100**
Студенты	**Модуль А. Работа в ресторане**	**И/ О**	**60**
	Соблюдение правил гигиены, чистота рабочего места	И	2
	Внешний вид участника, осанка, манеры	О	2
	Подготовка предметов сервировки стола	О	4
	Техника сервировки стола, правильное выполнение согласно меню	О/И	10
	Обслуживание гостей	О/И	32
	Складывание салфеток	О/И	10
	Модуль Б. Welcome cocktail	**И/ О**	**40**

	Подготовка рабочего места, правильная организация рабочего пространства	И	5
	Техника и метод приготовления коктейля	О/И	35
		ОБЩЕЕ:	**100**
Специалисты	**Модуль А. Работа в ресторане**	**И/ О**	**60**
	Соблюдение правил гигиены	И	2
	Внешний вид участника, осанка, манеры	О	2
	Подготовка посуды для сервировки стола	О	4
	Техника сервировки стола, правильное выполнение согласно меню	О/И	10
	Обслуживание гостей	О/И	27
	Складывание салфеток	О/И	15
	Модуль Б. Welcome cocktail	**И/ О**	**40**
	Подготовка рабочего места, правильная организация рабочего пространства	О	3
	Подготовка вина к подаче	О/И	37
		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**
-	Не требуется	-	-	-	-

3.2. Рекомендуемая специальная одежда участникам категории: школьники/студенты/специалисты (при необходимости оформляется отдельно по категориям) 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**
В соответствие с модулями конкурсного задания в описании компетенции					

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

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,