

СОГЛАСОВАНО

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2016г



# **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПО СТАНДАРТАМ ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ**

**по компетенции  
«Ресторанный сервис»**





## MODULE 1 – COCKTAIL

ДОСТУП К ПЛОЩАДКЕ	
Приветствие	
15 мин	Обсуждение между экспертом и участником
Объяснение модуля	
15 мин	Идентификация крепкого алкоголя. Текила, водка, джин, ром белый, ром темный, виски, коньяк, самбука, абсент, вермут («Слепая»)
Подготовка рабочего места - 5 минут на участника Приготовление 2 видов коктейлей из представленного списка по 2 порции, 20 минут на каждого участника) Коктейли выбираются путем жеребьевки. Убора рабочего места (5 минут на каждого участника)	Подготовка рабочего места для приготовления алкогольных коктейлей Необходимо знание коктейлей в соответствии ИВА ( <a href="http://www.iba-world.com">www.iba-world.com</a> ) <b><u>Классические коктейли:</u></b> Cosmopolitan Bloody Mary V-52 Mojito Margarita Dry Martini Manhattan Long Island ice tea Black Russian Old Fashioned
15 минут	Оценка экспертов
15 мин	Финальное обсуждение экспертов
	Внесение результатов в CIS



## MODULE 2 – BANQUET SERVICE

ДОСТУП К ПЛОЩАДКЕ	
Приветствие	
15 мин Обсуждение между экспертом и участником	
Объяснение модуля	
15 мин	Накрытие «Box table» (1 скатерть)
5 мин	Оценка экспертов
20 мин	Складывание салфеток. 10 видов
5 мин	Оценка экспертов
60 мин	Сервировка стола на 6 персон. Подготовка
20 мин	Оценка экспертов
90мин	Обслуживание гостей: Закуска (приготовление и порционирование салата ) Суп (подача с кухни) Основное блюдо ( Обслуживание гостей). Silver service Десерт - работа перед гостем Напитки - вода (газ, н/г), чай, кофе, морс Оценка экспертов
15 мин	Финальное обсуждение экспертов
	Внесение результатов в CIS



## MODULE 3 – COFFEE, FRUIT CARVING

ДОСТУП К ПЛОЩАДКЕ	
Приветствие	
15 мин	Обсуждение между экспертом и участником
Объяснение модуля	
5 мин (на каждого участника)	Приготовление кофе. Подготовка рабочего места.
30 мин (на каждого участника)	2xEspresso, 2xCappuccino, 2xAmericano
15 мин	Оценка экспертов
5 мин	Подготовка рабочего места для нарезки фруктовой тарелки.
20 мин	Фруктовая тарелка – яблоко, киви, апельсин, банан, ананас, манго. Выбрать 5 фруктов.
20 мин	Оценка экспертов
15 мин	Финальное обсуждение экспертов
	Внесение результатов в CIS