



РЕГИОНАЛЬНЫЙ  
КООРДИНАЦИОННЫЙ ЦЕНТР  
WORLD SKILLS RUSSIA  
ПО Г. МОСКВА



**Программа проведения Регионального Чемпионата WorldSkills Russia по компетенции Ресторанный сервис**

**18.10.2016 г.**

<b>10.45-11.10</b>	Сбор и регистрация участников и экспертов Чемпионата
<b>11.10-11.55</b>	Торжественное открытие Чемпионата (политехническое отделение ГБПОУ Колледж «Царицыно» по адресу: ул. Генерала Белова, д.4)
<b>12.00- 12.30</b>	Трансфер на место проведения чемпионата (отделение гостиничного и ресторанного бизнеса ГБПОУ Колледж «Царицыно» по адресу: Шипиловский проезд, д.37, кор.1)
<b>12.30-13.15</b>	Инструктаж экспертов
<b>13.15-13.45</b>	Инструктаж и жеребьевка участников чемпионата
<b>13.45-14.30</b>	Знакомство с конкурсной площадкой
<b>14.30-15.30</b>	<b>Конгрессная часть:</b> <b>Круглый стол «Развитие движения WorldSkills как необходимое условие повышения престижа высококвалифицированного труда работников востребованных профессий»</b>



1 день –19.10.2016 г.

09.00-09.20	Сбор и инструктаж участников Чемпионата (Шипиловский проезд, д.37, кор.1)		
09.00-09.20	Инструктаж экспертов (Шипиловский проезд, д.37, кор.1)		
<b>Место:</b>	<b>Зал №1 Лаборатория « Учебный ресторан»</b>		
9.30-10.20	Презентации участников чемпионата		
10.20 -10.40 20 мин	Накрытие box table		
10.40-10.45	Экспертная оценка		
10.45-11.45 60 мин	Подготовка и накрытие обеденного стола на 4 персоны		
11.45-12.05	Экспертная оценка		
12.05-13.35 90 мин	Обслуживание гостей (2 гостя): -Предложение безалкогольных напитков в течение всей трапезы (вода,сок) -Закуска (Приготовление и порционирование салата) + вино -Суп -Основное блюдо. (Нарезка горячего блюда. Обслуживание гостей). Silver service -Десерт – работа перед гостем -Подача горячих напитков (чай, кофе)		
13.35-14.00	Экспертная оценка		
14.00-14.30	<b>Обед</b>		
<b>Место:</b>	Бизнес-центр	<b>Зал №1 Лаборатория « Учебный ресторан»</b>	
14.15-16.10	<b>Конгрессная часть: Круглый стол</b> «Профессиональная ориентация школьников в спектре стандартов WorldSkills: проблемы, опыт, перспективы»	14.30 14.50 20 мин	Складывание салфеток. 15 видов
		14.50- 15.05	Экспертная оценка
		15.05 15.20 15 мин	Идентификация вина по сорту винограда. (4 белого, 4 красного)
		15.20 15.30	Экспертная оценка
16.10	Завершение конкурсного дня. Подведение итогов. Внесение баллов в CIS.		



2 день – 20.10.2016 г.

<b>09.00-09.20</b>	Сбор и инструктаж участников Чемпионата (Шипиловский проезд, д.37, кор.1)	
<b>09:00 - 09:20</b>	Инструктаж экспертов (Шипиловский проезд, д.37, кор.1)	
<b>Место:</b>	<b>Зал №1 Лаборатория « Учебный ресторан»</b>	
<b>09:30- 09:55 25 мин</b>	Фруктовая тарелка – яблоко, киви, апельсин, банан, ананас, манго. Выбрать 5 фруктов.	
<b>09:55-10.15</b>	Экспертная оценка стола	
<b>10.15-13.45 (10 мин подготовка 25 мин приготовление на каждого участника)</b>	Подготовка рабочего места для приготовления алкогольных коктейлей. (Cosmopolitan, Bloody Mary, В-52, Mojito, Margarita, Dry Martini, Manhattan, Long Island ice tea, Black Russian, Old Fashioned) Согласно рецептуре <a href="http://iba-world.com">iba-world.com</a> (украшения не должно отличаться от данных на сайте) 2 вида коктейлей. 2 порции	Приготовление кофе. Подготовка рабочего места. 2xEspresso, 2xCappuccino, 2xCoffee Latter, 2xAmericano
<b>13.45-14.00</b>	Экспертная оценка	
<b>14.00-14.30</b>	<b>Обед</b>	
<b>Место:</b>	<b>Бизнес-центр</b>	<b>Зал №1 Лаборатория « Учебный ресторан »</b>
<b>14.15-16.00</b>	<b>Конгрессная часть: Круглый стол « Обеспечение условий развития стандартов WorldSkills: оценка качества, сертификация, аккредитация»</b>	<b>14.30-14.45</b> Идентификация крепкого алкоголя. Текила, водка, джин, белый ром, темный ром, виски, коньяк, самбука, абсент, вермут.
		<b>14.45-14.55</b> Экспертная оценка
<b>16.00</b>	Завершение конкурсного дня. Подведение итогов. Внесение баллов в CIS.	