Министерство образования Оренбургской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж сервиса г. Оренбурга Оренбургской области»

РАССМОТРЕНО
на заседании Педагогического совета
ГАПОУ «Колледж сервиса»
Протокол № 11 от «28» августа 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО
Директор ГАПОУ «Колледж сервиса»
_____ Н.В. Сафин

Приказ №432/2 от «28» августа 2023 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009D3E0D8716CA8AF79ED3021E143580E0
Владелец: Сафин Никита Валерьевич
Действителен: с 27.11.2023 до 19.02.2025

Основная программа профессионального обучения по профессии «16399 Официант»

профессиональная подготовка

г. Оренбург, 2023 год

Основная программа профессионального обучения
по профессии «16399 Официант»
профессиональная подготовка

1. Цели реализации программы

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения

2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации

Программа разработана в соответствии с:

- профессиональным стандартом «Официант/бармен» (утвержден приказом Минтруда России от 01 декабря 2015 г. № 910н);
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

Присваиваемый квалификационный разряд: 3 разряд.

Рабочие места, которые возможно занять по итогам обучения по программе: работа в качестве официанта на предприятиях общественного питания разных типов и классов.

2.2. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы профессионального обучения у слушателя должны быть сформированы компетенции, в соответствии с разделом 2.1. программы.

В результате освоения программы слушатель должен

знать:

Организация и управление работой

- Разные типы предприятий общественного питания и стили обслуживания, которые в них используются;
- Важность атмосферы ресторана для формирования общего впечатления от посещения;
- Целевые рынки для разных типов предприятий общественного питания;
- Применимые законодательные и нормативные требования, включая технику безопасности и нормы охраны здоровья и окружающей среды, правила обращения с продуктами питания, санитарные нормы и правила продажи и подачи алкогольных напитков;
- Важность эффективной работы для сокращения объемов отходов и негативного воздействия на окружающую среду в результате ведения деловой активности и с целью повышения социально-экологической ответственности бизнеса;
- Этику в отрасли общественного питания;
- Важность эффективного взаимодействия между отделами.

Навыки обслуживания и общения с гостями

- Важность общего впечатления от посещения;
- Важность эффективной коммуникации и навыков межличностного общения при работе с гостями и коллегами;
- Роль официанта в увеличении объемов продаж.

Подготовка к обслуживанию (сервировка)

- Ассортимент стандартного ресторанного оборудования и материалов, включая:
- Столовые приборы;
- Посуду;
- Стеклянную посуду;
- Столовое белье;
- Мебель.
- Назначение специальных принадлежностей, применяемых в ресторанном сервисе;
- Важность презентации и внешнего вида ресторана;
- Факторы, способствующие созданию нужной атмосферы и настроения в ресторане;
- Задачи, которые нужно выполнить для подготовки к обслуживанию.

Общественное питание

- Стили и техники сервировки еды и напитков;
- Когда и при каких обстоятельствах используются те или иные техники сервировки еды;
- Ингредиенты, способы приготовления, презентации и способы сервировки всех блюд в меню, чтобы советовать гостям;
- Актуальные и будущие тенденции в ресторанном сервисе;
- Перечень высокоспециализированных и международных кухонь и их стилей ресторанного сервиса.

Сервировка напитков

- Ассортимент напитков, которые можно приготовить и подать в ресторане или другом предприятии общественного питания;
- Способы надлежащего и безопасного применения специализированного оборудования;
- Перечень стеклянной посуды, в которой сервируют напитки;
- Перечень фарфоровой и стеклянной посуды для сервировки напитков;
- Перечень фарфоровой, серебряной и стеклянной посуды, включая сахарницы, кувшины для молока и сливок, ложки, ситечки, щипцы и т. д.;
- Необходимые дополнения к напиткам;
- Тенденции и модные течения в продаже и сервировке напитков;
- Технику и стили сервировки напитков;
- Наименования подходящих спиртных напитков и ликеров для алкогольных коктейлей на основе кофе.

Сервировка алкогольных и безалкогольных напитков

- Ассортимент алкогольных и безалкогольных напитков в меню ресторана.
- Ассортимент стеклянной посуды и ее использование при подаче напитков.

- Ассортимент дополнений к алкогольным и безалкогольным напиткам.
- Вопросы честности и принципиальности в отношении алкогольных напитков.
- Законодательство, связанное с продажей и сервировкой алкогольных напитков.
- Методы сервировки напитков по разным сценариям.
- Ассортимент коктейлей, их ингредиентов, способы приготовления и сервировки.
- Этические и моральные обязательства ресторана в отношении продажи и сервировки алкогольных напитков.

Сервировка вин

- Процесс изготовления вин;
- Подробную информацию о винах, включая:
- Сорт винограда;
- Производство;
- Страну и регион происхождения;
- Урожай;
- Характеристики;
- Сочетаемость блюд и вин.
- Способы хранения вин;
- Метод подготовки вина к сервировке;
- Ассортимент стеклянной посуды и принадлежностей для сервировки вин;
- Методы сервировки разных сортов вин;
- Сервировка вин к различным блюдам.

уметь:

Организация и управление работой

- Представиться гостям в профессиональной манере;
- Демонстрировать личные качества, включая опрятность, аккуратный и профессиональный внешний вид, манеру поведения и манеру держать себя;
- Эффективно организовать выполнение задач и планировать ход работ;
- Неизменно демонстрировать выполнение работы с соблюдением санитарных норм и техники безопасности;
- Эффективно работать, чтобы сократить объемы отходов и негативное воздействие на окружающую среду;
- Эффективно работать в команде и сотрудничать с другими отделами ресторана;
- Всегда поступать честно и этично в отношении гостей, коллег и работодателя;
- Реагировать на внештатные ситуации и эффективно решать проблемы по мере их поступления;
- Обеспечивать свой непрерывный профессиональный рост;
- Расставлять приоритеты, особенно при обслуживании нескольких столов.

Навыки обслуживания и общения гостями

- Поприветствовать и усадить гостей в нужной зоне обслуживания;
- На основе собственных познаний и с учетом пожеланий гостя посоветовать позиции в меню;
- Точно записать заказы гостей;

- Выбрать уровень коммуникации и взаимоотношений для общения с каждым гостем или группой гостей;
- Эффективно общаться с гостями с учетом их требований и обстановки;
- Всегда проявлять вежливость и обходительность;
- Проявлять внимание без назойливости;
- Уточнить у гостей, все ли в порядке;
- Проследить, чтобы стол был сервирован правильно;
- Эффективно взаимодействовать с гостями, которые испытывают затруднения или жалуются;
- Эффективно взаимодействовать с гостями, которые испытывают трудности в общении;
- Замечать любые особые потребности гостя и реагировать на них;
- Эффективно взаимодействовать с персоналом кухни и сотрудниками других отделов;
- Принести счет, провести платеж и проводить гостей.

Подготовка к обслуживанию (сервировка)

- Сервировать стол и подготовить украшения для него;
- Обеспечить чистоту и порядок в помещении;
- Должным образом подготовить ресторан к блюдам, которые будут поданы;
- Расставить столы и стулья должным образом, согласно ожидаемому числу гостей;
- Сервировать столы с использованием подходящего столового белья, столовых приборов, стеклянной посуды, фарфора, графинов и других необходимых дополнительных принадлежностей;
- Продумать способы сворачивания салфеток для разных сервировок и поводов;
- Подготовить ресторан в разных стилях, включая завтрак, обед, послеобеденный чай, ужин, повседневный, a la carte, бар, банкет, высокую кухню;
- Подготовить столы для обслуживания по системе шведский стол, включая столовое белье;
- Организовать и подготовить банкетный зал для разных форматов обслуживания;
- Организовать и подготовить различные вспомогательные поверхности, например, приставные столики, кладовые, а также гарниры и специи к позициям в меню.

Общественное питание

- Обеспечить цикл обслуживания для разных стилей обслуживания.
- Поправить сервировку, если это нужно для подачи блюда.
- Профессионально и эффективно сервировать еду при разных стилях обслуживания, например:
- «Bistro service».
- «Silver service» (еда раскладывается на блюда у столика гостя).
- «Banquet service».
- Сервировка еды с тележки.
- Сервировка еды со специального столика — Gueridon.
- Приготовить, разложить по порциям и подать специальные блюда со специального столика Gueridon, включая:

- Ассорти блюд.
- Мясную нарезку.
- Филетирование рыбы.
- Подготовку и нарезку фруктов.
- Подачу различных сыров.
- Приготовление салатов и салатных заправок.
- Фламбирование блюд (мяса или десертов).
- Продемонстрировать правильные горение и процедуру.
- Убрать тарелки и другие предметы со стола гостя.
- Протирать стол при необходимости между переменами блюд.
- Подавать еду в разных стилях, включая завтрак, обед, послеобеденный чай, ужин, повседневный, a la carte, бар, банкет, высокую кухню.

Сервировка напитков

- Подавать и убирать различные виды чая, кофе и других напитков;
- Приготовить и сервировать кофе с использованием специализированных автоматов: эспрессо и т. д.;
- Приготовить алкогольный и безалкогольный авторский кофейный напиток по списку ингредиентов;
- Приготовить и сервировать разные чаи;
- Предложить «серебряный сервис» для чая, кофе и сопутствующих продуктов;
- Приготовить и сервировать алкогольный коктейль на основе кофе;
- Сервировать чай и кофе на банкетах и приемах;
- Подать маленькие печенья или засахаренные фрукты при необходимости.

Сервировка алкогольных и безалкогольных напитков

- Приготовить зону обслуживания к сервировке алкогольных и безалкогольных напитков.
- Выбрать стеклянную посуду и дополнения для продажи и сервировки алкогольных и безалкогольных напитков.
- Придерживаться высочайших стандартов гигиены и чистоты при продаже и сервировке алкогольных и безалкогольных напитков.
- Сервировать алкогольные напитки в соответствии с местным законодательством в отношении систем измерения, возраста гостей, времени и места сервировки.
- Разлить напитки из бутылок, например, пиво и сидр.
- Отмерять напитки с использованием подходящих систем измерения.
- Приготовить, сервировать и убрать алкогольные и безалкогольные напитки при разных стилях обслуживания:
- За столом;
- Прием с напитками.
- Приготовить и сервировать разные коктейли, включая:
- Взболтанные;
- Взбитые;
- Слоистые;
- Смешанные;
- Смешанные путем совместного растирания ингредиентов;

- Безалкогольные.
- Распознать на вид и запах ассортимент спиртных напитков, крепленых вин, аперитивов и ликеров;
- Приготовить собственные алкогольные и безалкогольные коктейли по списку ингредиентов.

Сервировка вин

- Предоставить гостям обоснованный совет и инструкции по выбору вин;
- Выбрать ассортимент вин по аромату, вкусу и внешнему виду;
- Растолковать информацию на этикетке винной бутылки;
- Выбрать и поставить на стол нужные бокалы под выбранное вино;
- Продемонстрировать вино гостю;
- Открыть вино у стола при помощи надлежащих принадлежностей. Открыть вино с традиционной пробкой, пробкой под шампанское или крышкой;
- Провести декантацию или аэрацию вина при необходимости;
- Предложить вино для дегустации;
- Разлить вино за столом с соблюдением этикета;
- Подать вино оптимальной температуры и состояния;
- Подавать напитки на приемах, например, шампанское.

3. Содержание программы

Категория слушателей: лица, не имеющие профессии рабочего/должности служащего.

Трудоемкость обучения: 138 академических часов.

Форма обучения: очная или очная с применением дистанционных образовательных технологий.

3.1 Учебный план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практич. и лаборатор. занятия	промеж. и итог.контроль	
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*
1.	**Раздел 1. Теоретическое обучение**	**16**	**9**	**6**	**1**	
1.1	Модуль 1. Требования охраны труда и техники безопасности. Пожарная безопасность.	8	5	2	1	Зачет
1.2	Оказание первой помощи	8	4	4	-	Зачет
2.	**Раздел 2. Профессиональный курс**	**118**	**36**	**74**	**8**	
2.1	Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией	4	-	2	2	Зачет
2.2	Модуль 1. Ресторан	65	20	43	2	Зачет
2.3	Модуль 2.Бар	24	6	16	2	Зачет
2.4	Модуль 3.Бариста	25	10	13	2	Зачет
3.	**Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; - практическая квалификационная работа (демонстрационный экзамен)**	**4**	**-**	**-**	**4**	Тест ДЭ

	ИТОГО:	**138**	**45**	**80**	**13**	

3.2 Учебно-тематический план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практич. и лаборатор. занятия	промеж. и итог.контроль	
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*
1	**Раздел 1. Теоретическое обучение**	**16**	**9**	**6**	**1**	
1.1	**Модуль 1. Требования охраны труда и техники безопасности**	***8***	**5**	***2***	***1***	
1.1.1	Промежуточный контроль				1	Зачет
1.2	**Оказание первой помощи**	***8***	***4***	***4***	**-**	
2.	**Раздел 2. Профессиональный курс**	**118**	**36**	**74**	**8**	
2.1	Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией	**4**	**-**	**2**	**2**	
2.1.1	Тестирование на знание столовых приборов, посуды и стекла. Сервировка стола	**2**	**-**	**2**	**-**	
2.1.2	Промежуточный контроль	***2***	**-**	**-**	***2***	Зачет
2.2	**Модуль 1. Ресторан**	**65**	**20**	**43**	**2**	
2.2.1	Подготовка организации общественного питания к приему гостей	26	11	15	-	
2.2.2	Основной этап обслуживания в ресторане	24	6	18	-	
2.2.3	Расчет с потребителями	4	2	2	-	
2.2.4	Обслуживание приемов и банкетов	9	1	8	-	
2.2.5	Промежуточный контроль	2	-	-	2	Зачет
2.3	**Модуль 2. Бар**	**24**	**6**	**16**	**2**	
2.3.1	Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой	4	2	2	-	
2.3.2	Оборудование и инвентарь бара	4	2	2	-	
2.3.3	Методы приготовления коктейлей	14	2	12	-	
2.3.4	Промежуточный контроль	2	-	-	2	Зачет
2.4	**Модуль 3. Бариста**	**25**	**10**	**13**	**2**	
2.4.1	Кофе и его история	2	2			
2.4.2	Устройство профессиональной кофемашины. Алгоритм работы	6	4	2	-	
2.4.3	Техника приготовления кофейных напитков	15	4	11	-	
2.4.3	Промежуточный контроль	2	-	-	2	Зачет
3	**Квалификационный экзамен**					
3.1	Проверка теоретических знаний: тестирование	1	-	-	1	Тест
3.2	Практическая квалификационная работа: демонстрационный экзамен	3	-	-	3	ДЭ
	ИТОГО:	**138**	**48**	**80**	**13**	

3.3 Учебная программа

Раздел 1. Теоретическое обучение

1.1 Модуль 1 Требования охраны труда и техники безопасности

Лекция 1. Требования охраны труда перед началом работы. Виды инструктажей по охране труда, их содержание, порядок проведения и регистрации.

Лекция 2. Инструкции по охране труда и технике безопасности по компетенции «Ресторанный сервис».

Практическое занятие. Виды инструктажей по охране труда, их содержание, порядок проведения и регистрации.

Оказание первой помощи.

Раздел 2. Профессиональный курс

2.1 Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией

План проведения занятия:

1) Произвести сложение полотняных салфеток (5 способов)

2) Произвести сервировку стола на 4 персоны по меню со свободным выбором блюд (а ля карт)

3) Приготовить одну порцию кофе эспрессо

2.2 Модуль 1. Ресторан

Тема 2.2.1 Подготовка организации общественного питания к приему гостей

Лекция 1. Столовые посуда и приборы: виды и ассортимент. Требования к посуде и приборам. Критерии выбора посуды для предприятий питания с учетом класса обслуживания

Практическое занятие:

1. Распознавание ассортимента столовой посуды, приборов, столового белья (натуральные образцы)

Лекция 2. Подготовительный этап обслуживания. Сервировка столов: понятие, назначение, правила, основные требования, виды, правила и последовательность.

Накрытие столов скатертями: назначение, способы. Техника замены скатерти. Виды и формы складывания салфеток: низкие и высокие.

Практическое занятие:

1. Отработка приемов накрытия столов скатертями и их замена
2. Накрытие стола скатертью определенным способом «table-box» (две и четыре скатерти)
3. Овладение простыми и сложными приемами складывания салфеток
4. Подготовка рабочего места (МЕР) официанта. Сервировка столов для различных случаев.

Тема 2.2.2 Основной этап обслуживания в ресторане

Лекция 1. Основные операции процесса обслуживания общие для организаций общественного питания разных типов и классов: прием заказа, подача блюд, напитков и кондитерской продукции.

Практическое занятие:

1. Овладение техникой обслуживания гостей. Отработка приемов подачи холодных блюд, горячих закусок, супов и горячих блюд, десерта, горячих и холодных напитков с применением различных стилей обслуживания (« с кухни», gueridon , silver)

2. Отработка приемов подачи блюд gueridon (работа перед гостем). Приготовление и подача холодной закуски. Филетирование рыбы (разная тепловая обработка). Приготовление десерта «фламбэ».

Лекция 2. Правила подачи продукции сервис-бара. Рекомендации и подача вин. Правила и техника работы сомелье. Откупоривание бутылок. Декантация вин и розлив напитков. Особенности подачи шампанского и игристых вин.

Практическое занятие:

1. Отработка способов подачи продукции сервис –бара: рекомендации и подача аперитива, вино-водочных изделий, откупоривание бутылок и розлив напитков.

2. Сервис красного вина: организация рабочего места, декантация, обслуживание гостей.

3. Овладение приемами подачи шампанского и игристых вин.

Тема 2.2.3 Расчет с потребителями

Лекция 1. Завершающий этап обслуживания: назначение, основные операции.

Практическое занятие:

1. Овладение приемами расчета с гостями, уборки со стола, замены скатерти, сервировки стола.

Тема 2.2.4 Обслуживание приемов и банкетов

Лекция 1. Приемы и банкеты: определение, назначение, классификация по различным признакам.

Практическое занятие:

1. Отработка техники сервировки столов на банкет. Овладение приемами подачи вино - водочных изделий, прохладительных напитков, холодных блюд, горячих закусок, супов и горячих блюд на банкете (стиль обслуживания silver service) . Сбор используемой посуды и подготовка стола к подаче десерта.

2. Отработка техники подачи игристых вин на приеме-фуршет.

2.3 Модуль 2. Бар

Тема 2.3.1 Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой

Лекция 1. Основные правила работы за барной стойкой. Правила безупречного сервиса

Практическое занятие:

1. Овладение навыками получения, подбора и подготовки (полировки) барной посуды и инвентаря.

Тема 2.3.2 Оборудование и инвентарь бара

Лекция 1. Правила подготовки рабочего места бармена. Ознакомление с видами и назначением барного стекла и инвентаря.

Практическое занятие:

1. Подготовка рабочего места к работе. Составление карты организации рабочего места бармена. Оформление барной стойки. Рациональное размещение на ней посуды, инвентаря, компонентов, используемых для приготовления и оформления коктейлей.

Тема 2.3.3 Методы приготовления коктейлей

Лекция 1. Классификация и методы приготовления смешанных напитков (коктейлей). Историческая справка. Оформление коктейлей

Практическое занятие:

1. Освоение классических приемов приготовления смешанных напитков методом «shake» (работа с рецептурой сайта IBA-WORLD.COM)
2. Освоение классических приемов приготовления смешанных напитков методом «build» (работа с рецептурой сайта https://iba-world.com/)
3. Освоение классических приемов приготовления смешанных напитков методом «stir» (работа с рецептурой сайта https://iba-world.com/)

2.4 Модуль 3. Бариста

Тема 2.4.1 Кофе и его история

Лекция 1. Кофе и его история. Типы кофейного зерна, их различия и область использования

Тема 2.4.2 Устройство профессиональной кофемашины. Алгоритм работы

Лекция 1. Функции и настройки кофе-машины. Организация рабочего места бариста. Приготовление разных видов кофе с учетом требований стандартов WSI

Практическое занятие:

1. Организация рабочего места бариста. Настрой помола.

Тема 2.4.3 Техника приготовления кофейных напитков

Лекция 1 .Эспрессо. Что такое экстракция и как она влияет на вкус

Лекция 2. Типы кофейных напитков

Лекция 3. Теория взбивания молока. Какое молоко выбрать и какие параметры влияют на качество молочной пены

Практическое занятие:

1. Отработка темперовки кофе.
2. Наработка навыков работы с кофемашиной, приготовление правильного эспрессо.
3. Наработка навыков работы с молоком и взбивание молочной пены для капучино.
4. Приготовление кофейных напитков. Фантазийный кофе

4. Организационно-педагогические условия реализации программы

4.1. Материально-технические условия реализации программы

Наименование специализированных кабинетов, мастерских, лабораторий	**Вид занятий**	**Наименование оборудования, программного обеспечения**
Учебная аудитория	Лекции, семинары Практические занятия	комплект учебно-наглядных пособий; комплект бланков технологической документации; учебные пособия; мультимедиа оборудование (компьютер, проектор, экран) номерной фонд комбинированный шкаф с классной доской, киноэкраном и отделениями для размещения и

		хранения учебно-наглядных пособий, технических средств обучения, личного инструмента, технической литературы; оборудование для демонстрации рабочих приемов в период инструктирования обучающихся; комплект инструментов и приспособлений; комплект учебно-наглядных пособий; ручной инструмент; механизированные инструменты и оборудование; расходные материалы для уборки номерного фонда: средства индивидуальной защиты; аптечка.

4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

- комплект оценочной документации;
- печатные раздаточные материалы для слушателей;
- учебные пособия, изданных по отдельным разделам программы;
- профильная литература;
- отраслевые и другие нормативные документы;
- электронные ресурсы и т.д.

4.3. Кадровые условия реализации программы

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего или среднего профессионального образования, соответствующего профилю основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- среднее специальное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля.
- наличие 3 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным

5. Оценка качества освоения программы

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей программы и проводится в виде зачетов. По результатам любого из видов итоговых промежуточных испытаний выставляются отметки по двухбалльной («удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно» («не зачтено») или четырехбалльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена[1], который включает в себя практическую квалификационную работу (в форме демонстрационного экзамена) и проверку теоретических знаний[2].

---

[1] К работе в экзаменационной комиссии должны быть привлечены представителей работодателей и их объединений.

[2] Образовательная организация должна предусмотреть проверку теоретических знаний в рамках квалификационного экзамена в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных

6. Фонд оценочных средств

Теоретическая часть

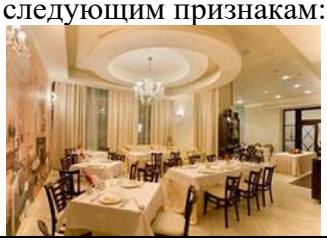
Форма проведения - тестовая

Форма итоговой аттестации	**Организация контроля и оценивания**
тестовая форма	Тестирование проводится по 2 вариантам. Тест содержит 24 заданий и включает две основные части: - часть 1 - включает 40 заданий с выбором одного правильного ответа (А1–А40). К каждому заданию дается 4 варианта ответа, из которых только один правильный. За каждый правильный ответ ставится 1 балл. - часть 2 – состоит из 12 заданий (В1–В12) Прочитайте внимательно задание. Дайте определение. Максимальное количество баллов за каждое правильно выполненное задание - 2 балла. - часть 3 – состоит из 2 заданий (С1- С2), в которых необходимо дать развернутое решение предложенной задачи. Максимальное количество баллов за каждое правильно выполненное задание - 3 балла

Тестовое задание

Вариант № 1.

Выберите правильный вариант ответа.

Вопросы	Ответы
А1.В России рестораны классифицируют по следующим признакам: 	1. месторасположению, архитектурно-планировочному решению и уровню обслуживания; 2.по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг; 3.по материально – технической базе и квалификационному составу персонала
А2. В России рестораны подразделяют на следующие категории:	1. 1-звезда; 2-звезды; 3-звезды 2 «люкс»; «высший»; «первый»; «второй» 3. «люкс»; «высший»; «первый»; 4. 1-звезда; 2-звезды; 3-звезды; 4-звезды;
А3.Торговое помещение ресторана, предназначенное для сбора гостей перед Банкетом 	1. вестибюль 2. гардероб 3. аванзал 4. фойе
А4.В горячем цехе выделяют	1. два отделения- суповое и соусное

справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих, и соответствовать разделам, модулям и темам программы.

	2. три отделения- суповое, гарнирное и вторых блюд 3.три отделения - суповое, вторых блюд и напитков 4. два отделения – суповое, гарнирное.
А5.Сервизную оборудуют 	1. шкафами, стеллажами 2.сушильными полками, шкафами 3.посудомоечными машинами, стеллажами, шкафами 4. сушильными полками.
А6 Фарфоровую посуду моют в	1. двух ваннах 2. трёх ваннах 3.четырёх ваннах 4. пяти ваннах
А7. Только этот цех в ресторане может состоять из нескольких помещений	1. холодный 2.горячий 3. мясо-рыбный 4. кондитерский
А8.Эта тарелка не участвует в предварительной сервировке столов 	1..пирожковая 2.закусочная 3.сервировочная 4.столовая мелкая
А9.Посуда, предназначенная для подачи горячих закусок из мяса, овощей.	1.кокильница 2.кокотница 3.миска суповая 4.баранчик
А10.Эта посуда предназначена для кофе по-мексикански 	1. Чашка кофейная 2.пиала 3.чашка чайная 4.бокал айриш – кофе
А11.Мадерная рюмка предназначена для подачи 	1.десертных и столовых вин 2.креплённых и десертных вин 3.креплённых и столовых вин 4.только для креплённых вин
А12..Рюмка ёмкостью 60 мл, используется для подачи слоистых коктейлей. 	1.Маргарита 2.Коблер 3.Сауэр 4. Пуус - кафе

А13.Объём мадерной рюмки	1. 75 мл. 3. 125 мл. 2. 25 мл.. 4. 100 мл
А14.Вилка, у которой один из рожков выполнен в виде консервного ножа предназначена: 	1.для раков 3. для устриц 2.для омаров 4.для мидий
А15.В этой посуде можно готовить, доставлять в зал и подавать запечённые горячие блюда из рыбы или мяса 	1. кокотница 2.кокильница 3.кокотница и кокильница 4.порционная сковородка
А16.Столовый нож и вилка предназначены: 	1.для всех видов вторых блюд 2. для всех видов вторых блюд, кроме рыбных. 3. для всех видов вторых блюд, кроме блюд из птицы. 4 для всех видов вторых блюд, в том числе холодной закуски, рыба горячего копчения, но кроме рыбных блюд..
А17.Нож для масла	1.имеет серповидную форму с зубцами на конце 2.имеет небольшие размеры и закруглённый край 3.выполнен в виде лопатки 4.имеет зигзагообразное остриё
А18.Нож для сыра подают 	1. только с нарезанными ломтиками сыра 2.только на банкете фуршете, если сыр подаётся целым кусков 3.в любых случаях с сыром 4. на банкете фуршете
А19. Диаметр десертной мелкой тарелки (Российского стандарта): 	1.200 мм. 2.240 мм. 3.280 мм. 4.220 мм.

А20.Фарфоровый соусник предназначен для подачи	1.горячих соусов 2.холодных соусов 3.холодных соусов, сметаны 4.холодных и горячих соусов
А21.Диаметр десертной тарелки европейского стандарта совпадает с диаметром	1.Столовой мелкой тарелки европейского стандарта 2. Закусочной тарелки европейского стандарта 3. Закусочной тарелки российского стандарта 4. Закусочной тарелки общего стандарта
А22..Лафитная рюмка предназначена:	1.для безалкогольных напитков 2.креплёных вин 3.десертных вин 4.столовых красных
А23. Блюдо металлическое предназначено:	1.для подачи холодных закусок из рыбы 2. для доставки из кухни в зал холодных закусок из мяса 3. для подачи горячих блюд из рыбы 4. для доставки из кухни в зал горячих блюд из мяса и рыбы
А24.Стакан для соков и безалкогольных напитков объёмом 200-250 мл	1.колинз 2.хайбол 3.тумблер 4. снифтер
А25..Для виноградной водки предназначена рюмка:	1. водочная 2.рейнвейная 3.рюмка Маргарита 4. рюмка для граппы
А26. При индивидуальной подаче холодных блюд используют	1.салатник 2. фарфоровое блюдо 3.лоток 4.икорницу
А27.Объём полупорционной тарелки равен:	1.500 мл 2.300 мл 3.250 мл 4. 200мл
А28.Мольтон – это:	1. небольшая скатерть, которая накрывается поверх основной 2. подкладка из фланели, использующаяся под основную скатерть;

	3. скатерть, которая прикрепляется по периметру стола 4. все ответы верны
А29.Бифштекс рубленный готовят :	1. из свинины 2.из баранины 3. из свинины и говядины 4.из говядины
А30.Для вторых блюд мясо жарят	1.порционными п/ф 2.крупнокусковыми п/ф 3.мелкокусковыми п/ф 4. порционными п/ф, крупнокусковыми п/ф, мелкокусковыми п/ф
А31.Картофель жареный входит в состав блюда:	1.гуляш 2.бефстроганов 3.азу 4.поджарка
А32.Ромштекс готовят	1. из свинины 2.из баранины 3. из свинины и говядины 4.из говядины
А33.Эсколоп готовят:	1.из говядины 2. из свинины 3.из баранины 4. из свинины и баранины
А34.Солёные огурцы входят в состав блюда: 	1.гуляш 2.рагу 3.азу 4.мясо духовое
А35При отпуске, во все заправочные супы добавляют зелень с целью	1.украшения 2.улучшения вкуса 3.улучшения цвета 4.обогащения витаминами
А36В рецептуру всех солянок входят следующие продукты 	1. лимон, каперсы, оливки 2. томатное пюре, лук репчатый, огурцы 3. лимон, оливки, лук репчатый, огурцы 4. томатное пюре, лук репчатый, огурцы, лимон
А37Рассольник «Ленинградский» готовят 	1. с капустой 2. с крупой 3. с крупой и капустой 4. с мясокопчёностями
А38Мясные прозрачные супы осветляют оттяжкой из	1. белков 2. желтков

	3. измельченного мяса, воды, соли и белков 4. измельченного мяса и воды
А39Борщ холодный готовят на 	1. мясном бульоне 2. свекольно-морковном отваре 3. свекольном отваре 4. овощном отваре
А40.Посуда для подачи запечённых горячих вторых блюд из мяса, овощей, рыбы.:	1.кокильница 2.кокотница 3.сковородка порционная 4.баранчик

Часть В

Инструкция. Прочитайте внимательно задание. Дайте определение.

В1.Предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализация и организация _____

В2.Меню баров содержат напитки _____

В3.Расписание блюд и напитков на завтрак, обед и ужин. На французском языке _____

В заданиях 4-8 требуется установить соответствие межу цифрами и буквами

В4. Сроки хранения продуктов при от -4 до +6 С° сутки;

1) зелень	а) 10
2) мясные	б) 1
3) гастрономия	в) 3
4) овощи	г) 5

В5. Бракераж готовой продукции.

1)«отлично»	а) имеет нарушение в форме нареки
2) «удовлетворительно»	б) имеющие незначительные недостатки
3) «хорошо»	в) наличие постороннего вкуса и запаха
4) «неудовлетворительно»	г) блюдо приготовленное в строгой соответствии с рецептурой

В6. Холодильные шкафы-витрины выпускаются разных видов.

1) низкотемпературные	а) вращающиеся вокруг своей
2) среднетемпературные	б) от 0 до +10 С°
3) винно холодильные шкафы	в) от -18 до -30 С° оси
4) шкафы витрины	г) от +4 до +18 С°

В7. Температура подачи напитков, С°.

1)Коньяк	а) 10°
2) Десертные вина	б) 8°
3) Безалкогольные напитки	в) 19°
4) Пиво	г) 15°

В8. Французские фирмы поставляют шампанское в бутылках, имеющие разные объемы.

1)мафусаил	а) 12л.
2) салманасар	б) 6л.
3) валтасар	в) 15л.
4) навуходоносор	г) 9л.

В заданиях 9 – 12 требуется указать последовательность цифр, соответствующих правильному ответу.

9. Организация чайных столов
1) цветные скатерти
2) десертные тарелки, чашки с блюдцами
3) самовар, чайник заварной
4) вазочки с цветами
10. Блюда и закуски в меню располагаются в следующем порядке:
1) холодные закуски
2) горячие закуски
3) первые блюда
4) вторые блюда
11. Расчет с посетителями
1) проверить правильность записей в счете
2) подав счет, должен отойти от стола
3) сдачу с купюры кладут на стол
4) благодарность за посещение
12. Перекладывание блюда для клиента
1) кладут основной продукт
2) гарнир
3) соус
4) подача

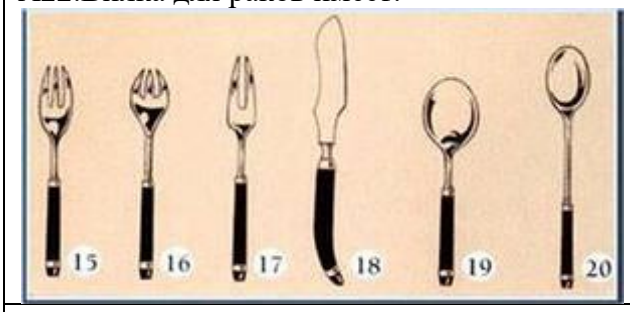
Часть С
С1. Задача
В ресторане принят заказ на обслуживание банкета. Количество участников банкета 100 человек.
Рассчитайте численный состав официантов для обслуживания банкета-коктейля.
Предложите меню и карту вин.
Предложите схему проведения банкета.
С2. Задача
Принят заказ для обеда сотрудников офиса.
Составьте меню для кейтеринга (обед на 20 человек) в офисе организации.
Подберите необходимое количество инвентаря, посуды, оборудования.
Предложите порядок обслуживания.

Вариант 2
Выберите правильный вариант ответа.
Тест №2

Вопросы	Ответы
А1. Во Франции рестораны подразделяют на следующие категории:	1. 1-звезда; 2-звезды; 3-звезды 2 .без всяких звёзд; 1-мишленовская звезда; 2- мишленовские звезды; 3 мишленовские звезды 3. классы «люкс»; «высший»; «первый»; 4. 1-мишленовская звезда; 2- мишленовские звезды; 3- мишленовские звезды; 4- мишленовские звезды;
А2.Ресторан это-	1.общедоступное или обслуживающее определённый контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в

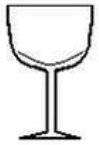
	соответствии с разнообразным по дня недели меню 2.предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные; вино-водочные, табачные и кондитерские изделия, повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха. 3.предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки.
А3.Вестибюль это помещение 	1. предназначенное для непродолжительного ожидания мест в торговом зале гостями 2. предназначенное .для хранения одежды 3. в котором расположен гардероб, вход в туалетные комнаты
А4.Моечную столовой посуды оборудуют	1.двумя ваннами 2. тремя ваннами 3.четырьмя ваннами 4.пятью ваннами
А5.Аванзал всегда расположен перед 	1. вестибюлем 2.гардеребом 3.торговым залом 4.кухней
А6. Стеклянную посуду мают в 	1.двух ваннах 2. трех ваннах 3.четырёх ваннах 4.пяти ваннах
А7. В ресторане десерты готовят в 	1.кондитерском цехе 2.холодном цехе 3.холодном и горячем цехе
А8.Фарфоровый молочник предназначен для подачи	1.холодного молока 2.горячего молока 3.горячего и холодного молока 4.кипяченного молока

А9.Наперон– это:	1. небольшая скатерть, которая накрывается поверх основной 2. подкладка из фланели, использующаяся под основную скатерть; 3. скатерть, которая прикрепляется по периметру стола
А10.Под полупорционную тарелку в качестве подстановочной используют	1.Столовую мелкую тарелки российского стандарта 2. Закусочную тарелку европейского стандарта 3.Закусочную тарелку российского стандарта 4. Столовую мелкую тарелки европейского стандарта
А11.Объём лафитной рюмки:	1. 75 мл. 2. 25 мл. 4. 100 мл. 3. 125 мл
А12.Для приготовления, доставки и подачи горячих закусок из рыбы и морепродуктов используют	1.кокотницы 3.кроншель 2.кокильницы 4.баранчик
А13.Вилка кокотная:	1.имеет два рожка, а размер чайной ложки. 2.пять рожков, соединённых между собой. 3. три рожка, а размер чайной ложки 4 четыре рожка, а размер чайной ложки.
А14.Диаметр десертной тарелки российского стандарта совпадает с диаметром	1.Столовой мелкой тарелки российского стандарта 2. Закусочной тарелки европейского стандарта 3.Закусочной тарелки российского стандарта
А15.Рюмка, предназначенная для подачи коньяка, имеет название	1. рейнвейная 3.сауэр 2.снифтер 4.коблер
А16.Размер белых льняных салфеток:	1. 35 см 4. 46-62 см 2. 45 см. 3. 35-45 см.

А17.Нож для сыра	1.имеет серповидную форму с зубцами на конце 2.имеет небольшие размеры и закруглённый край 3.выполнен в виде лопатки 4.имеет зигзагообразное остриё
А18.Металлический соусник предназначен для подачи	1.горячих соусов 2.холодных соусов 3.холодных соусов, сметаны 4.холодных и горячих соусов
А19.Стакан для соков и безалкогольных напитков объёмом 150-200 мл	1.колинз 2.хайбол 3.тумблер
А20.Диаметр закусочной тарелки (Европейский стандарт):	1.200 мм. 2.240 мм. 3.280 мм. 4.260 мм.
А21.Фужер предназначен:	1.для безалкогольных напитков 2.соков 3.шампанского 4.столовых вин
А22.Вилка для раков имеет: 	1.размер чайной ложки с двумя рожками 2. размер закусочной вилки, но с двумя рожками 3.два коротких зубца и длинную, витую ручку 4. пять рожков, соединённых между собой.
А23.В этой посуде можно готовить, доставлять в зал и подавать запечённые горячие блюда из рыбы или мяса	1. кокотница 2.кокильница 3.кокотница и кокильница 4.порционная сковородка
А24.Эта тарелка не участвует в предварительной сервировке столов	1..пирожковая 2.закусочная 3.сервировочная

	4.столовая мелкая
А25.Объём ликёрной рюмки:	1. 75 мл. 2. 25 мл. 3. 125 мл 4. 100 мл.
А26.Металлический молочник отличается от сливочника:	1.узким носиком и объёмом 2.формой и наличием крышки 3.наличием крышки 4.объёмом
А27.Закусочный прибор предназначен:	1.для всех видов холодных закусок и блюд 2. для всех видов холодных закусок и блюд, кроме рыбных. 3. для всех видов холодных закусок и блюд, кроме - из птицы. 4 для всех видов холодных закусок и блюд, кроме рыбы горячего копчения..
А28.Скатерти для фуршетных столов состоят из:	1.верхней и нижней скатерти 2.скатерти и юбки 3.скатерти и полотна 4. скатерти салфетки
А29.Бефстроганов готовят из	1.свинины 2.говядины 3.говядины и свинины 4. конины
А30.Для вторых блюд мясо отваривают	1.порционными п/ф 2.крупнокусковыми п/ф 3.мелкокусковыми п/ф 4. рубленным
А31.Зразы натуральные относятся к блюдам	1.запечённым 2.тушённым 3.жареным 4.варённым

А32.Обжеренное мясо мелкими кусочками для тушения заливают бульоном:	1. наполовину 2.чтобы были покрыты полностью 3.на одну треть 4.на одну четвёртую
А33. При приготовлении бифштекса рубленного добавляют	1.измельчённый чеснок 2.сырой измельчённый лук 3.нарезанный кубиком шпик 4.пассерованный лук
А34.С капустой варят рассольник:	1. Домашний 2.Московский 3.Рассольник 4.Ленинградский
А35.Оттяжку готовят из рубленных костей для осветления: 	1.Рыбного бульон 2.Мясного бульона 3.Куриного бульона 4. Овощного отвара
А36.Для осветления рыбного бульона, оттяжку готовят из:	1.Рыбной чешуи 2.Измельчённой рыбы 3.Рыбных костей 4.Яичных белков
А37.Основным компонентом борща является:	1.свёкла 2.свёкла и капуста 3.свёкла, капуста, картофель 4. капуста, картофель
А38.Основной компонент щей	1.капуста 2.картофель 3.капуста и картофель 4.томат-пюре
А39.Солянка домашняя отличается от сборной мясной тем что 	1. в её состав входит меньший ассортимент мясных продуктов 2. в её состав входит картофель, но не входят оливки и лимон 3. в её состав входит картофель, но не входят оливки, маслины и лимон 4. в её состав входит меньший ассортимент мясных продуктов и не входит лимон
А40.Объём рейнвейной рюмки:	1. 25 мл. 3. 100 мл. 2. 125 мл 4. 150 мл

Часть В.

Инструкция. Прочитайте внимательно задание. Дайте определение.

В1. Перечислить основные типы предприятий общественного питания _____

В2. Перечислите основные виды кухонной посуды и материалов, из которых она изготавливается _____

В3. Подготовка стола к завтраку, обеду, ужину на французиком языке означает слово _____

В заданиях 4- 8 требуется установить соответствие межу цифрами и буквами

В4. Температура блюд при отпуске должна соответствовать

1) вторые	а) 80-90 С°
2) соусы	б) 7-14 С°
3) холодные и сладкие	в) 65 С°
4) заказные	г) 75 С°

В5. Нормы оснащения ресторанов мебелью на 75 мест.

1) стол ресторанный раздвижной	а) 5
2) стол ресторанный четырехместный	б) 8
3) стол двухместный	в) 86
4) стул полумягкий	г) 10

В6. В международной практике принято различать следующие виды меню по качеству сервиса.

1)а-ля карт	а) в условия проживания в гостинице
2) табльдот	б) формируется для туристов
3) дю жур	в) в дорогих ресторанах
4) туристическое меню	г) меню дежурных блюд

В7. Французские фирмы поставляют шампанское в бутылках, имеющие разные объемы.

1)четвертинка	а) 1,5 л.
2) бутылка	б) 200 мл.
3) половинка	в) 750 мл.
4) магнули	г) 375 мл.

В8.

Мебель:	**Расставляют:**
1) квадратные столы	а) 2 м
2) круглые столы	б) вдоль стен
3) прямоугольные шестиместные столы	в) в сочетании с квадратными
4) ширина главного прохода	г) в шахматном порядке

В заданиях 9 – 12 требуется указать последовательность цифр, соответствующих правильному ответу.

9. Выполнение заказа

1) пробить чек
2) передать заказ на холодные и горячие блюда
3) подобрать посуду
4) принять заказ

10. Подача вторых блюд

1) соус в соуснике

2) показ блюда клиентам
3) перекладывает на столовые тарелки
4) досервировка

11. Организация кофейных столов

1) скатерти, салфетки
2) вазочки с цветами
3) кофейник, молоко
4) десерные тарелки, чашки с блюдцами

12. Обслуживание гостей

1) размещение
2) подача меню, блюд, напитков
3) встреча
4) расчет

Часть С.

С1. Задача

При проведении спортивного соревнования для болельщиков кафе организовало питание.
Составьте меню для кейтеринга (буфет на 150 человек) для обслуживания болельщиков спортивного соревнования на стадионе.
Подберите необходимое количество инвентаря, посуды, оборудования.
Предложите порядок обслуживания.

С2. Задача

Осуществите расчет на одного посетителя в граммах, если по меню предусмотрена подача следующих блюд и закусок:

1. Ассорти рыбное
2. Овощи натуральные
3. Грибы, запеченные в сметанном соусе
4. Бульон с расстегаем
5. Лангет с картофелем жареным из вареного
6. Кофе черный с лимоном

Подберите ассортимент напитков и винно-водочных изделий к блюдам, а также посуду для них.

Эталоны ответов

Часть А вариант 1-й, 2-й

№ п/п	Тест 1	Тест2
1	1	2
2	2	2
3	3	2
4	1	3
5	1	3
6	1	1
7	4	3
8	3	3
9	4	1
10	4	3
11	1	1
12	2	4
13	2	3
14	3	3
15	4	1
16	1	3
17	1	1
18	1	1
19	4	2

20	4	2
21	3	4
22	2	2
23	1	1
24	2	3
25	1	2
26	1	5
27	3	1
28	3	2
29	3	2
30	4	2
31	3	2
32	4	2
33	2	3
34	3	1
35	4	2
36	3	4
37	2	1
38	1	1
39	3	4
40	4	4

Часть В вариант 1-й

В 1	В 2	В 3	В 4
Предприятие общественного питания	Алкогольные, безалкогольные, соки, воды, коктейли и т.д.		1-б, 2-в, 3-г, 4-а
В 5	В 6	В 7	В 8
1-г, 2-б, 3-а, 4-в	1-в, 2-б, 3-г, 4-а	1-в, 2-г, 3-а, 4-б	1-б, 2-г, 3-а, 4-в
В 9	В 10	В 11	В 12
3,1,2,4	4,3,2,1	4,2,1,3	3,2,1,4

Часть С вариант 1-й

С1.	С2.
Посуды на 100 ч. Официантов 4ч. Составить меню, карту вин, ассортимент.	Выездное мероприятие, подготовить на 20 ч.

Часть В вариант 2-й

В 1	В 2	В 3	В 4
Заготовочные, кулинарная фабрика, комбинат питания, доготовочные предприятия	Кастрюли, сковороды, нормиты, поварешки, противни, дуршлаги ит.д. Из алюминия, стали, латуни, чугуна, железа,	Сервировка	1-в, 2-г, 3-б, 4-а

	мельхиора, эмалированная.		
В 5	В 6	В 7	В 8
1-а, 2-г, 3-б, 4-в	1-в,2-а,3-г, 4-б	1-в, 2г, 3-а, 4-б	1-в, 2-б, 3-а, 4-г
В 9	В 10	В 11	В 12
4,3,2,1	4,2,3,1	1,4,3,2	3,1,2,4

Часть С вариант 2-й

С1.	С2.
Выездное мероприятие, подготовить на 150 ч.	Подача блюд на одного клиента, 50г., 75г, 100г, 150г, 200г.

Практическая часть
Задание №1.
Коды проверяемых профессиональных компетенций:
ПК1.1-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом, классом организации общественного питания.
ПК1.2-обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК1.3- обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК1.4-обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
ОК1- ОК7.
Инструкция: внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться технологической картой, оборудованием, инвентарем, приспособлениями п.о.п.
Содержание задания:
Модуль А (задания для выполнения работ по профессии официант)
- Принять заказ на обслуживание банкета «Новогодний вечер», рассчитать посуду и приборы, сложить салфетку способом «Конверт», сервировать стол.
Модуль В (задания для выполнения работ по профессии бармен)
- Приготовить, оформить и подать безалкогольный смешанный напиток.
Рассчитать сырье, составить технологическую карту

Задание №2.
Коды проверяемых профессиональных компетенций:
ПК1.1-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом, классом организации общественного питания.
ПК1.2-обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК1.3- обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК1.4-обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
ОК1- ОК7.
Инструкция: внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться технологической картой, оборудованием, инвентарем, приспособлениями п.о.п.
Содержание задания:
Модуль А (задания для выполнения работ по профессии официант)
- Принять заказ на обслуживание банкета «Юбилей», рассчитать посуду и приборы, сервировать стол, сложить салфетку способом «Веер»

Модуль В (задания для выполнения работ по профессии бармен)
- Приготовить, оформить и подать слоистый коктейль.
Рассчитать сырье, составить технологическую карту

Задание №3.
Коды проверяемых профессиональных компетенций:
ПК1.1-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом, классом организации общественного питания.
ПК1.2-обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК1.3- обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК1.4-обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
ОК1- ОК7.
Инструкция: внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться технологической картой, оборудованием, инвентарем, приспособлениями п.о.п.

Содержание задания:
Модуль А (задания для выполнения работ по профессии официант)
- Принять заказ на обслуживание банкета в стиле «Новый год», подобрать посуду и приборы, сервировать стол, сложить салфетку способом «Кармашек»
Модуль В (задания для выполнения работ по профессии бармен)
- Приготовить, оформить и подать напиток эг-ног.
Рассчитать сырье, составить технологическую карту

Задание №4.
Коды проверяемых профессиональных компетенций:
ПК1.1-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом, классом организации общественного питания.
ПК1.2-обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК1.3- обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК1.4-обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
ОК1- ОК7.
Инструкция: внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться технологической картой, оборудованием, инвентарем, приспособлениями п.о.п.
Содержание задания:
Модуль А (задания для выполнения работ по профессии официант)
-Сервировать стол для банкета -фуршета, подобрать посуду и приборы, сложить салфетку способом «Лотос»
Модуль В (задания для выполнения работ по профессии бармен)
-Приготовить, оформить и подать напиток фреш
Рассчитать сырье, составить технологическую карту

Задание №5.
Коды проверяемых профессиональных компетенций:
ПК1.1-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом, классом организации общественного питания.
ПК1.2-обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК1.3- обслуживать массовые банкетные мероприятия

ПК1.4-обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
ОК1- ОК7.
Инструкция: внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться технологической картой, оборудованием, инвентарем, приспособлениями п.о.п.
Содержание задания:
Модуль А (задания для выполнения работ по профессии официант)
-Принять заказ на обслуживание чайного стола, подобрать посуду и приборы, сервировать стол, сложить салфетку способом «Ромб»
Модуль В (задания для выполнения работ по профессии бармен)
- Приготовить, оформить и подать чай
Рассчитать сырье, составить технологическую карту

Задание №6.
Коды проверяемых профессиональных компетенций:
ПК1.1-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом, классом организации общественного питания.
ПК1.2-обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК1.3- обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК1.4-обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
ОК1- ОК7.
Инструкция: внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться технологической картой, оборудованием, инвентарем, приспособлениями п.о.п.
Содержание задания:
Модуль А (задания для выполнения работ по профессии официант)
- Принять заказ на обслуживание по типу «Банкет- юбилей», подобрать посуду и приборы, сервировать стол, сложить салфетку способом «Лилия»
Модуль В (задания для выполнения работ по профессии бармен)
- Приготовить, оформить и подать коктейль-диджестив.
Рассчитать сырье, составить технологическую карту

Задание №7.
Коды проверяемых профессиональных компетенций:
ПК1.1-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом, классом организации общественного питания.
ПК1.2-обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК1.3- обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК1.4-обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
ОК1- ОК7.
Инструкция: внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться технологической картой, оборудованием, инвентарем, приспособлениями п.о.п.
Содержание задания:
Модуль А (задания для выполнения работ по профессии официант)
- Подготовить предварительную сервировку стола к ужину на 2 человека, подобрать посуду и приборы, сервировать стол, сложить салфетку способом «Треугольник»
Модуль В (задания для выполнения работ по профессии бармен)
- Приготовить, оформить и подать коктейль «Сбитень»

Рассчитать сырье, составить технологическую карту

Задание №8.
Коды проверяемых профессиональных компетенций:
ПК1.1-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом, классом организации общественного питания.
ПК1.2-обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК1.3- обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК1.4-обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
ОК1- ОК7.
Инструкция: внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться технологической картой, оборудованием, инвентарем, приспособлениями п.о.п.
Содержание задания:
Модуль А (задания для выполнения работ по профессии официант)
- Подготовить предварительную сервировку стола «23 февраля», подобрать посуду и приборы, сервировать стол, сложить салфетку способом «Конверт»
Модуль В (задания для выполнения работ по профессии бармен)
- Приготовить, оформить и подать глинтвейн.
Рассчитать сырье, составить технологическую карту

Задание №9.
Коды проверяемых профессиональных компетенций:
ПК1.1-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом, классом организации общественного питания.
ПК1.2-обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК1.3- обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК1.4-обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
ОК1- ОК7.
Инструкция: внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться технологической картой, оборудованием, инвентарем, приспособлениями п.о.п.
Содержание задания:
Модуль А (задания для выполнения работ по профессии официант)
-Подготовить предварительную сервировку стола к празднику «8 марта», подобрать посуду и приборы, сервировать стол. сложить салфетку способом «Лотос»
Модуль В (задания для выполнения работ по профессии бармен, буфетчик)
-Приготовить, оформить и подать молочный коктейль
Рассчитать сырье, составить технологическую карту

Задание №10.
Коды проверяемых профессиональных компетенций:
ПК1.1-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом, классом организации общественного питания.
ПК1.2-обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК1.3- обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК1.4-обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
ОК1- ОК7.

Инструкция: внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться технологической картой, оборудованием, инвентарем, приспособлениями п.о.п.
Содержание задания:
Модуль А (задания для выполнения работ по профессии официант)
- Подготовить предварительную сервировку стола к празднику «Новый год», подобрать посуду и приборы, сервировать стол, сложить салфетку способом «Свеча»
Модуль В (задания для выполнения работ по профессии бармен)
- Приготовить, оформить и подать слоистый коктейль.
Рассчитать сырье, составить технологическую карту

Задание №11.
Коды проверяемых профессиональных компетенций:
ПК1.1-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом, классом организации общественного питания.
ПК1.2-обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК1.3- обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК1.4-обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
ОК1- ОК7.
Инструкция: внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться технологической картой, оборудованием, инвентарем, приспособлениями п.о.п.
Содержание задания:
Модуль А (задания для выполнения работ по профессии официант)
- Подготовить предварительную сервировку стола к празднику «День влюбленных», подобрать посуду и приборы, сервировать стол, сложить салфетку способом «Джонка»
Модуль В (задания для выполнения работ по профессии бармен)
- Приготовить, оформить и подать безалкогольный физ
Рассчитать сырье, составить технологическую карту

Задание №12.
Коды проверяемых профессиональных компетенций:
ПК1.1-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом, классом организации общественного питания.
ПК1.2-обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК1.3- обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК1.4-обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
ОК1- ОК7.
Инструкция: внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться технологической картой, оборудованием, инвентарем, приспособлениями п.о.п.
Содержание задания:
Модуль А (задания для выполнения работ по профессии официант)
- Подготовить банкетный зал к обслуживанию правительственной делегации, подобрать посуду и приборы. Оформить предварительную сервировку столов, сложить салфетку способом «Елочка»
Модуль В (задания для выполнения работ по профессии бармен)
- Приготовить и подать «Крюшон»
Рассчитать сырье, составить технологическую карту

Задание №13.

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК1.1-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом, классом организации общественного питания.

ПК1.2-обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК1.3- обслуживать массовые банкетные мероприятия

ПК1.4-обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания

ОК1- ОК7.

Инструкция: внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться технологической картой, оборудованием, инвентарем, приспособлениями п.о.п.

Содержание задания:

Модуль А (задания для выполнения работ по профессии официант)

- Подготовить предварительную сервировку стола к детскому празднику, подобрать посуду и приборы, сервировать стол, сложить салфетку способом «Заяц»

Модуль В (задания для выполнения работ по профессии бармен, буфетчик)

- Приготовить, оформить и подать горячие бутерброды

Рассчитать сырье, составить технологическую карту

Задание №14.

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК1.1-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом, классом организации общественного питания.

ПК1.2-обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК1.3- обслуживать массовые банкетные мероприятия

ПК1.4-обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания

ОК1- ОК7.

Инструкция: внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться технологической картой, оборудованием, инвентарем, приспособлениями п.о.п.

Содержание задания:

Модуль А (задания для выполнения работ по профессии официант)

- Подготовить предварительную сервировку свадебного стола, подобрать посуду и приборы, сервировать стол, сложить салфетку способом «Свеча»

Модуль В (задания для выполнения работ по профессии бармен)

- Приготовить, оформить и подать безалкогольный коктейль с ягодами

Рассчитать сырье, составить технологическую карту

Задание №15.

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК1.1-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом, классом организации общественного питания.

ПК1.2-обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК1.3- обслуживать массовые банкетные мероприятия

ПК1.4-обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания

ОК1- ОК7.

Инструкция: внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться технологической картой, оборудованием, инвентарем, приспособлениями п.о.п.

Содержание задания:

Модуль А (задания для выполнения работ по профессии официант)

Подготовить предварительную сервировку стола к празднику «Масленица», подобрать посуду и приборы, сервировать стол, сложить салфетку способом «Кулек»

Модуль В (задания для выполнения работ по профессии бармен)

- Приготовить, оформить и подать безалкогольный смешанный напиток «Джулеп томатный». Рассчитать сырье, составить технологическую карту

Задание №16.

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК1.1-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом, классом организации общественного питания.

ПК1.2-обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК1.3- обслуживать массовые банкетные мероприятия

ПК1.4-обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания

ОК1- ОК7.

Инструкция: внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться технологической картой, оборудованием, инвентарем, приспособлениями п.о.п.

Содержание задания:

Модуль А (задания для выполнения работ по профессии официант)

Подготовить предварительную сервировку стола к празднику «1 сентября», подобрать посуду и приборы, сервировать стол, сложить салфетку способом «Кулек»

Модуль В (задания для выполнения работ по профессии бармен)

- Приготовить, оформить и подать безалкогольный коктейль «Маргарита»

Рассчитать сырье, составить технологическую карту

Задание №17.

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК1.1-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом, классом организации общественного питания.

ПК1.2-обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК1.3- обслуживать массовые банкетные мероприятия

ПК1.4-обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания

ОК1- ОК7.

Инструкция: внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться технологической картой, оборудованием, инвентарем, приспособлениями п.о.п.

Содержание задания:

Модуль А (задания для выполнения работ по профессии официант)

Подготовить предварительную сервировку стола к празднику «9 мая», подобрать посуду и приборы, сервировать стол, сложить салфетку способом «Парус»

Модуль В (задания для выполнения работ по профессии бармен)

- Приготовить, оформить и подать кофе.

Рассчитать сырье, составить технологическую карту

Задание №18.

Коды проверяемых профессиональных компетенций:
ПК1.1-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом, классом организации общественного питания.
ПК1.2-обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК1.3- обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК1.4-обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
ОК1- ОК7.
Инструкция: внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться технологической картой, оборудованием, инвентарем, приспособлениями п.о.п.
Содержание задания:
Модуль А (задания для выполнения работ по профессии официант)
- Принять заказ на обслуживание банкета «Вечер встречи», подобрать посуду и столовые приборы, сервировать стол, сложить салфетку способом «Джонка»
Модуль В (задания для выполнения работ по профессии бармен)
- Приготовить, оформить и подать аперитив.
Рассчитать сырье, составить технологическую карту

Задание №19.
Коды проверяемых профессиональных компетенций:
ПК1.1-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом, классом организации общественного питания.
ПК1.2-обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК1.3- обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК1.4-обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
ОК1- ОК7.
Инструкция: внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться технологической картой, оборудованием, инвентарем, приспособлениями п.о.п.
Содержание задания:
Модуль А (задания для выполнения работ по профессии официант)
- Подготовить предварительную сервировку столов к обеду. Подобрать посуду и столовые приборы, сложить салфетку способом «Лотос»
Модуль В (задания для выполнения работ по профессии бармен)
- Приготовить, оформить и подать джулеп.
Рассчитать сырье, составить технологическую карту

Задание №20.
Коды проверяемых профессиональных компетенций:
ПК1.1-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом, классом организации общественного питания.
ПК1.2-обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК1.3- обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК1.4-обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
ОК1- ОК7.
Инструкция: внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться технологической картой, оборудованием, инвентарем, приспособлениями п.о.п.

Содержание задания:
Модуль А (задания для выполнения работ по профессии официант)
- Принять заказ на обслуживание банкета «Свадебный», подобрать посуду и столовые приборы, подготовить зал и сервировать столы, ознакомиться с меню.
- Приготовить, оформить и подать фондю фруктовое.
Модуль В (задания для выполнения работ по профессии бармен, буфетчик)
- Приготовить, оформить и подать сбитень.
Рассчитать сырье, составить технологическую карту

Задание №21.
Коды проверяемых профессиональных компетенций:
ПК1.1-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом, классом организации общественного питания.
ПК1.2-обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК1.3- обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК1.4-обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
ОК1- ОК7.
Инструкция: внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться технологической картой, оборудованием, инвентарем, приспособлениями п.о.п.
Содержание задания:
Модуль А (задания для выполнения работ по профессии официант)
- Принять заказ на обслуживание банкета в стиле «Новый год», подобрать посуду и столовые приборы, сервировать столы в соответствии с меню, сложить салфетку способом «Свеча»
Модуль В (задания для выполнения работ по профессии бармен)
- Приготовить, оформить и подать коктейль «Мохито»
Рассчитать сырье, составить технологическую карту

Задание №22.
Коды проверяемых профессиональных компетенций:
ПК1.1-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом, классом организации общественного питания.
ПК1.2-обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК1.3- обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК1.4-обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
ОК1- ОК7.
Инструкция: внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться технологической картой, оборудованием, инвентарем, приспособлениями п.о.п.
Содержание задания:
Модуль А (задания для выполнения работ по профессии официант)
- Принять заказ на обслуживание банкета в стиле «День студента», подобрать посуду и столовые приборы, сервировать стол в соответствии с меню, сложить салфетку способом «Кораблик»
Модуль В (задания для выполнения работ по профессии бармен)
- Приготовить, оформить и подать коктейль «Пина колада»
Рассчитать сырье, составить технологическую карту

Задание №23.
Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК1.1-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом, классом организации общественного питания.
ПК1.2-обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК1.3- обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК1.4-обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
ОК1- ОК7.
Инструкция: внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться технологической картой, оборудованием, инвентарем, приспособлениями п.о.п.
Содержание задания:
Модуль А (задания для выполнения работ по профессии официант)
- Принять заказ на обслуживание банкета в стиле «День победы», подобрать посуду и столовые приборы, сервировать столы в соответствии с меню, сложить салфетку способом «Джонка»
Модуль В (задания для выполнения работ по профессии бармен)
- Приготовить, оформить и подать бутербродов- канапе
Рассчитать сырье, составить технологическую карту

Задание №24.
Коды проверяемых профессиональных компетенций:
ПК1.1-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом, классом организации общественного питания.
ПК1.2-обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК1.3- обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК1.4-обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
ОК1- ОК7.
Инструкция: внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться технологической картой, оборудованием, инвентарем, приспособлениями п.о.п.
Содержание задания:
Модуль А (задания для выполнения работ по профессии официант)
- Принять заказ на обслуживание банкета по юбилею рок группы, подобрать посуду и столовые приборы, сервировать столы в соответствии с меню, сложить салфетку способом «Конверт»
Модуль В (задания для выполнения работ по профессии бармен)
- Приготовить, оформить и подать «Глинтвейн»
Рассчитать сырье, составить технологическую карту

Билет №25.
Коды проверяемых профессиональных компетенций:
ПК1.1-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом, классом организации общественного питания.
ПК1.2-обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК1.3- обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК1.4-обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
ОК1- ОК7.
Инструкция: внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться технологической картой, оборудованием, инвентарем, приспособлениями п.о.п.

Содержание задания:

Модуль А (задания для выполнения работ по профессии официант)

- Принять заказ на обслуживание банкета «День влюбленных», подобрать посуду и столовые приборы, сервировать столы в соответствии с меню, сложить салфетку способом «Сердце»

Модуль В (задания для выполнения работ по профессии бармен)

- Приготовить, оформить и подать салат из вареных овощей

Рассчитать сырье, составить технологическую карту

Приложение к основной программе
профессионального обучения
по профессии «16399 Официант»
профессиональная подготовка

Материально-техническое оснащение рабочих мест преподавателя программы и слушателя программы

Материально-техническое оснащение рабочего места преподавателя программы:

Вид занятий	Наименование помещения	Наименование оборудования	Количество	Технические характеристики, другие комментарии (при необходимости)
1	*2*	*3*	*4*	*5*
Лекции	Аудитория	Рабочий стол Стул Проектор компьютер	1 1 1 1	
Практические занятия	Учебный ресторан» « Учебный бар»	Профессиональная кофемашина Столы прямоугольные Стол круглый Столы квадратные Стулья банкетные Стейшн для официантов Барная стойка	1 2 1 3 6 1 1	Система быстрый пар; наличие парового крана для приготовления капучино (капучинатор); Подогреватель чашек; Кран для кипятка; Увеличенная высота группы под стаканчики на "вынос
Тестирование	Компьютерный класс	Компьютер	1	

Материально-техническое оснащение рабочего места слушателя программы:

Вид занятий	Наименование помещения	Наименование оборудования	Количество	Технические характеристики, другие комментарии (при необходимости)
1	*2*	*3*	*4*	*5*
Лекции	Аудитория	Ученический стол, стул	1 1	
Практические занятия	Учебный ресторан» « Учебный бар»	Часы настенные Барный органайзер Джигер Мерный стакан Совок для льда Мельница для льда Ice bucket / Ведерко для льда Шипцы для льда Барные коврик Доска разделочная Барный поднос Шейкер классический Шейкер Бостон	1 1 2 1 1 1 2 1 2 1 1 1 1 1	

		Смесительный стакан	1	
		Стрейнер	1	
		Мадлер	3	
		Барная ложка	2	
		Пинцет барный	1	
		Нарзанник	1	
		Сквизер	1	
		Нож барный	6	
		Рокс (олд фешенд)	6	
		Хайбол	6	
		Харикейн (бокал для Пино Колады)	6	
		Бокал для Мартини (коктейльная рюмка)	5	
		Гейзеры	2	
		Миска стеклянная	1	Система быстрый пар; наличие парового крана для приготовления капучино (капучинатор); Подогреватель чашек; Кран для кипятка; Увеличенная высота группы под стаканчики на "вынос".
		Итальянская кофе машина, 1-2 группы, полуавтомат	1	
		Кофемолка - электрическая	1	
		Темпер	2	
		Поднос официанта		
		Кувшин	6	
		Пара для эспрессо (чашка с блюдцем)	6	Фарфоровая посуда: тарелки, чашки должны быть из одной коллекции
		Пара для капучино (чашка с блюдцем)		
		Бокал для кофе По-ирландски (Irish)	6 6	Столовые приборы должны быть из одной коллекции
		Ложка для эспрессо	6	
		Кофейная ложка	1	
		Сахарница	6	
		Питчер (разных объемов)	1	
		Разделочная доска	1	
		Металлический поднос	2	
		Нож для фруктов (см ТО компетенции)	6	
		Бокал для шампанского	1	
		Подсвечник	1	
		Декантер	7	
		Бокал для красного вина	6	
		Бокал для белого вина	10	
		Прибор десертный/закусочный (вилка, нож)	6	
		Прибор для рыбы (вилка, нож)	10	
		Столовый прибор (вилка, ложка, нож)	6	
		Ложка десертная	3	
		Хлебная корзина		
		Минаж (соль/перец)	2	
		Молочник		
		Пара чайная (чашка с блюдцем)	6 6	

		Бокал для коньяка (снифтер) Тарелка пирожковая Тарелка основная Тарелка закусочная Тарелка десертная Салфетки текстильные Ручник Скатерти (соответветствующие размеру стола) Термопот/Чайник-термос Мусорные ведра Ваза для цветов Стол прямоугольный (банкетный, складной) Стол квадратный Стулья банкетные Стол круглый Стойка барная *Продукты питания (блюда,сырье)-по согласованию * Напитки алкогольные-по согласованию	10 10 10 10 20 2 4 1 3 2 2 6 1 1	Текстильные салфетки должны быть размером 50*50 или 46*46 столешница ЛДСП, каркас - сталь, длина/ширина/высота - 1500/760/760 столешница ЛДСП, каркас - сталь, длина/ширина - 800/800 диаметр 1500
Тестирование	Компьютерный класс	Компьютер	1	