

Название вида работ Ресторанный сервис		Критерии	Оценка
A	Модуль 1 БАР		24,40
B	Модуль 2 ВЫСОКАЯ КУХНЯ		24,70
C	Модуль 3 БАНКЕТЫ		26,45
D	Модуль 4 ПОВСЕДНЕВНЫЕ ОБЕДЫ		24,45
Итого			100,00

Код доп. критерия	Дополнительные критерии Название или описание	Тип аспекта O = Объект П = Предмет Oц = Оценка	Аспект - Описание	Баллы оценки	Дополнительное описание аспекта (Объект или Предмет) ИЛИ Описание баллов оценки (Только оценка)	Требования или номинальный размер (только O)	Раздел WSSS	Макс. оценка	Критерий А	Общая оценка	24,40
A1	Коктейли	O	Коктейль А - правильный метод		согласно IBA		1	0,50			
		O	Коктейль А - правильные ингредиенты, включая украшение		согласно IBA		6	0,50			
		O	Коктейль А - правильные уровни		Уровень обоих коктейлей в пределах мл		6	0,25			
		O	Коктейль А - расчет времени		задание выполнено в течение отведенного на это времени		6	0,20			
		O	Коктейль А - без разливов		не допускается наличие разливов		6	0,40			
		O	Коктейль А - без отходов		В шейкере осталось не более 20 мл плюс лед		1	0,10			
		O	Коктейль В - правильный метод		согласно IBA		1	0,50			
		O	Коктейль В - правильные ингредиенты, включая украшение		согласно IBA		6	0,50			
		O	Коктейль В - правильные уровни		Уровень обоих коктейлей в пределах мл		6	0,25			
		O	Коктейль В - расчет времени		задание выполнено в течение отведенного на это времени		6	0,20			
		O	Коктейль В - без разливов		не допускается наличие разливов		6	0,40			
		O	Коктейль В - без отходов		В шейкере осталось не более 20 мл плюс лед		1	0,10			
		O	Коктейль С - правильный метод		согласно IBA		1	0,50			
		O	Коктейль С - правильные ингредиенты, включая украшение		согласно IBA		6	0,50			
		O	Коктейль С - правильные уровни		Уровень обоих коктейлей в пределах мл		6	0,25			
		O	Коктейль С - расчет времени		задание выполнено в течение отведенного на это времени		6	0,20			
		O	Коктейль С - без разливов		не допускается наличие разливов		6	0,40			
		O	Коктейль С - без отходов		В шейкере осталось не более 20 мл плюс лед		1	0,10			
		O	Безалкогольный коктейль - правильные уровни		Уровень обоих коктейлей в пределах мл		7	0,20			
		O	Безалкогольный коктейль - расчет времени		задание выполнено в течение отведенного на это времени		7	0,20			
		O	Безалкогольный коктейль - без разливов		не допускается наличие разливов		7	0,40			
		O	Безалкогольный коктейль - без отходов		В шейкере осталось не более 20 мл плюс лед		7	0,20			
		P	Коктейль А - Заключительная презентация/Техника				5	0,75			
				0	Не уверен при выполнении задания на работу с баром, отсутствие навыков презентации, не соответствующая подача готового продукта						
				1	Демонстрирует некоторые навыки работы с баром, средние навыки презентации, подача продукта имеется						
				2	Уверен при выполнении задания, повышенные навыки работы с баром, презентация в соответствии с рецептом						
				3	Очень уверен при выполнении задания, длительный зрительный контакт с судьями, превосходные знания, отличная презентация						
		P	Коктейль В - Заключительная презентация/Техника				5	0,75			
				0	Не уверен при выполнении задания на работу с баром, отсутствие навыков презентации, не соответствующая подача готового продукта						
				1	Демонстрирует некоторые навыки работы с баром, средние навыки презентации, подача продукта имеется						
				2	Уверен при выполнении задания, повышенные навыки работы с баром, презентация в соответствии с рецептом						
				3	Очень уверен при выполнении задания, длительный зрительный контакт с судьями, превосходные знания, отличная презентация						
		P	Коктейль С - Заключительная презентация/Техника				5	0,75			
				0	Не уверен при выполнении задания на работу с баром, отсутствие навыков презентации, не соответствующая подача готового продукта						

A2	Персональная презентация	П	Безалкогольный коктейль - Метод, презентация, соотношение ингредиентов, вкус	1	Демонстрирует некоторые навыки работы с баром, средние навыки презентации, подача продукта имеется	7	2,00
				2	Уверен при выполнении задания, повышенные навыки работы с баром, презентация в соответствии с рецептом		
				3	Очень уверен при выполнении задания, длительный зрительный контакт с судьями, превосходные знания, отличная презентация		
				0	Не уверен при выполнении задания на работу с баром, отсутствие навыков презентации, не соответствующая подача готового продукта		
				1	Демонстрирует некоторые навыки работы с баром, средние навыки презентации, подача продукта имеется		
				2	Уверен при выполнении задания, повышенные навыки работы с баром, презентация в соответствии с рецептом		
				3	Очень уверен при выполнении задания, длительный зрительный контакт с судьями, превосходные знания, отличная презентация		
				0	Подходит и соответствует для зоны питания. (допускается использование национальной униформы в ресторанах высокой кухни)		
				1	каблуки до 5 см, - никаких шпилек и открыток (вопрос безопасности)		
				2	допускается использование серег-клипс, волосы вышелинии воротничка, чисто выбритый, аккуратно подстриженная борода, никакого пирсинга или видимых маркировок.		
A3	Барная еда	П	Униформа - хорошая осанка/стойка В ТЕЧЕНИЕ ДНЯ	0	Плохая стойка при выполнении всех заданий, осанка иллюстрирует недостаточную уверенность при выполнении задания	1	0,40
				1	Средний стандарт стойки при выполнении заданий, осанка портится при выполнении сложных заданий		
				2	Хорошая стойка во время выполнения всех заданий, выглядит профессионально, но немного недостаточно		
				3	Отличная стойка при выполнении всех заданий, выглядит очень профессионально		
				0	Недостаточное взаимодействие с судьями/гостями, отсутствие сотрудничества с соперниками, холодное поведение		
				1	Средние манеры при общении с судьями/гостями в течение всего дня, взаимодействие с соперниками		
				2	Хорошие манеры при общении с судьями/гостями в течение всего дня, сотрудничество с соперниками, теплое поведение		
				3	Проявление позитивных манер при общении с судьями/гостями в течение всего дня, отличное сотрудничество с соперниками, теплое и дружелюбное поведение		
				0	Конкурсант демонстрирует отсутствие социальных навыков или навыков взаимодействия с гостями		
				1	Конкурсант демонстрирует некоторое взаимодействие с гостями и достаточный уровень уверенности в выполнении заданий.		
A3	Барная еда	П	Фруктовая нарезка	2	Конкурсант демонстрирует высокий уровень уверенности в хорошем взаимодействии с гостями и создает общее хорошее впечатление	4	2,00
				3	Конкурсант демонстрирует отличные межличностные навыки, демонстрирует свои умения, блеск в глазах и проявляет внимание к деталям		
				0	Плохая техника нарезки, плохая гигиена, плохая конечная презентация, не достигает приемлемых стандартов		

A4	Идентификация и Шампанское	П	Расстановка ингредиентов и оборудования в баре	1	Соответствующая техника нарезки, наличие небольшого количества отходов, соответствует требуемым стандартам	7	1,10						
				2	Соответствующая техника нарезки, наличие небольшого количества отходов, хорошая гигиена, креативность, хорошая финальная презентация								
				3	Отличные навыки нарезки, яркость и креативность, превосходная финальная презентация								
				0	Несоответствующая организация, плохая расстановка, плохой показатель стандарта гигиены, конкурсанты не достигают соответствующего стандарта								
				1	Имеется все оборудование и материалы, соответствующая расстановка, хорошая гигиена								
				2	Имеется все оборудование и материалы, соответствующая расстановка, хорошая гигиена, хорошая организация, хорошая презентация в целом								
				3	Отличная организация, наличие всего оборудование и материалов с высоким уровнем чистоты и хорошей презентацией								
				П	Подача канапе			0	Конкурсанты не демонстрируют взаимодействие, отсутствие объяснения и стиля процедуры обслуживания	4	2,00		
								1	Некоторое взаимодействие с гостями, достаточный стиль обслуживания				
								2	Хороший уровень уверенности и готовности во время процедуры обслуживания, хорошее взаимодействие и последовательность во время обслуживания				
		3	Отличное взаимодействие с гостями, подробное объяснение канапе, высокий уровень умений и техники подачи										
		О	Алкогольный напиток 1 - Идентификация			6		6	0,20				
						6							
						6							
						6							
						6							
						6							
				6									
				6									
				6									
6													
О	Алкогольный напиток 2 - Идентификация	6		6	0,20								
		6											
		6											
		6											
		6											
		6											
		6											
		6											
		6											
		6											
О	Алкогольный напиток 3 - Идентификация	6		6	0,20								
		6											
		6											
		6											
		6											
		6											
		6											
		6											
		6											
		6											
О	Алкогольный напиток 4 - Идентификация	6		6	0,20								
		6											
		6											
		6											
		6											
		6											
		6											
		6											
		6											
		6											
О	Алкогольный напиток 5 - Идентификация	6		6	0,20								
		6											
		6											
		6											
		6											
		6											
		6											
		6											
		6											
		6											
О	Алкогольный напиток 6 - Идентификация	6		6	0,20								
		6											
		6											
		6											
		6											
		6											
		6											
		6											
		6											
		6											
О	Алкогольный напиток 7 - Идентификация	6		6	0,20								
		6											
		6											
		6											
		6											
		6											
		6											
		6											
		6											
		6											
О	Алкогольный напиток 8 - Идентификация	6		6	0,20								
		6											
		6											
		6											
		6											
		6											
		6											
		6											
		6											
		6											
О	Алкогольный напиток 9 - Идентификация	6		6	0,20								
		6											
		6											
		6											
		6											
		6											
		6											
		6											
		6											
		6											
О	Алкогольный напиток 10 - Идентификация	6		6	0,20								
		6											
		6											
		6											
		6											
		6											
		6											
		6											
		6											
		6											
П	Шампанское - Отсутствие разливов	1		7	0,60								
		7											
		П	Шампанское Презентация/Открытие			0	Минимальные знания задания, недостаточная презентация вина, небезопасная процедура открытия бутылки, проба не предложена	7	0,80				
						1	Небольшие знания по заданию, презентация вина, шампанское открыто, проба предложена						
						2	Средние знания по заданию, средняя презентация вина, шампанское открыто безопасно, проба предложена						
						3	Отличные знания вкуса, отличная презентация вина и описание, шампанское открыто безопасно, проба предложена, правильно держит бутылку						
						П	Шампанское -разливание/последовательность			0	Неуверенность, бутылку держит неправильно, неправильная процедура разлива, сервировочная одежда не использована	7	0,80
										1	Невысокая уверенность, бутылку держит неправильно, более последовательная процедура разлива, одежда использована, неправильный разлив.		
										2	Хорошая уверенность в выполнении задания, бутылку держит правильно, достаточно уверен в использовании различных бокалов, одежда использована, правильная процедура разлива.		
										3	Высокая уверенность в выполнении задания, бутылку держит правильно, 100% умение разбираться в видах бокалов, одежда использована, правильная техника разлива.		

Код доп. критерия	Дополнительные критерии Название или описание	Тип аспекта О = Объект П = Предмет Оц = Оценка	Аспект - Описание	Баллы оценки	Дополнительное описание аспекта (Объект или Предмет) ИЛИ Описание баллов оценки (Только оценка)	Требования или номинальный размер (только О)	Раздел WSSS	Макс. оценка																				
B1	Высокая кухня- Презентация и Социальные навыки	О	Униформа - униформа чистая, отглаженная и хорошо сидит, соответствует промышленному стандарту - В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО ДНЯ		Подходит и соответствует для зоны питания. (допускается использование национальной униформы в ресторанах высокой кухни)		1	0,50																				
									О	Униформа - обувь отполирована и соответствует промышленному стандарту		каблуки до 5 см, - никаких шпилек и открыты́х носков (вопрос безопасности)		1	0,40													
																О	Униформа - высокий стандарт личной гигиены, отсутствие чрезмерного аромата парфюма или средства против бритья - В ТЕЧЕНИЕ ДНЯ		допускается использование серег-клипс, волосы выщелинии воротничка, чисто выбритый, аккуратно подстриженная борода, никакого пирсинга или видимых маркировок.		1	0,30						
									П	Униформа - хорошая осанка/стойка В ТЕЧЕНИЕ ДНЯ			1	0,40														
		П	Униформа - хорошее поведение/манеры при общении с судьями, соперниками и гостями- В ТЕЧЕНИИ ВСЕГО ДНЯ		0 1 2 3	Плохая стойка при выполнении всех заданий, осанка иллюстрирует недостаточную уверенность при выполнении задания Средний стандарт стойки при выполнении заданий, осанка портится при выполнении сложных заданий Хорошая стойка во время выполнения всех заданий, выглядит профессионально, но немного недостаточно Отличная стойка при выполнении всех заданий, выглядит очень профессионально		1	0,40																			
										П	Социальные навыки		0 1 2 3	Недостаточное взаимодействие с судьями/гостями, отсутствие сотрудничества с соперниками, холодное поведение Средние манеры при общении с судьями/гостями в течение всего дня, взаимодействие с соперниками Хорошие манеры при общении с судьями/гостями в течение всего дня, сотрудничество с соперниками, теплое поведение Проявление позитивных манер при общении с судьями/гостями в течение всего дня, отличное сотрудничество с соперниками, теплое и дружелюбное поведение	2	2,00												
																	П	Социальные навыки		0 1 2 3	Конкурсант демонстрирует отсутствие социальных навыков или навыков взаимодействия с гостями Конкурсант демонстрирует некоторое взаимодействие с гостями и достаточный уровень уверенности в выполнении заданий. Конкурсант демонстрирует высокий уровень уверенности и хорошее взаимодействие с гостями и создает общее хорошее впечатление Конкурсант демонстрирует отличные межличностные навыки, демонстрирует свои умения, блеск в глазах и проявляет внимание к деталям	3	0,10					
																								О	ПИ - Правильная расстановка стола – согласно описанию модуля		3	0,10
										О	ПИ - Полировка и правильное расположение глиняной посуды (включая кувшины для масла и уксуса)		3	0,10														
		О	ПИ - Правильно отполированные и размещенные столовые приборы		3	0,10																						
							О	ПИ - Стеклопосуда, полировка и правильное размещение		7	0,20																	
		О	ПИ - Симметричность между расположением глиняной и стеклянной посуды		3	0,20																						
							О	ПИ - Правильное оборудование для сервировки на столе (включая Геридон)		3	0,20																	
П	ПИ - Общая презентация		3	0,30																								
					0 1		Одежда не соответствует, салфетки не подходящие, стол не сервирован соответствующим образом Имеются несоответствия в одежде, салфетки не соответствующим ожиданиям 3 звездной сервировки																					

Критерий В

Общая оценка

24,70

B3	Идентификация вина и Сервировка	О	Белое 1 - Идентификация	2	Одежда выглядит весьма соответствующей, салфетки подходящие, ожидание 4 звездочной сервировки	7	0,20		
				3	Одежда соответствует, стол выглядит впечатляюще, салфетки подходят для поставленной задачи, ожидание 5звездочной сервировки	7	0,20		
				О	Белое 2 - Идентификация			7	0,20
				О	Белое 3 - Идентификация			7	0,20
				О	Белое 4 - Идентификация			7	0,20
				О	Красное 1 - Идентификация			7	0,20
				О	Красное 2 - Идентификация			7	0,20
				О	Красное 3 - Идентификация			7	0,20
				О	Красное 4 - Идентификация			7	0,20
				О	Переливание красного вина в графин- презентация вина		тип вина, год производства марочного вина, краткое описание аромата	7	0,20
				О	Переливание красного вина в графин - правильная процедура открытия		вся фольга удалена, пробка извлечена с незначительным звуком	7	0,50
				О	Переливание красного вина в графин - вино перелито в графин (равномерно и одновременно)		нет	7	0,50
				О	Переливание красного вина в графин -вино/осудок в бутылке		не больше 2-3см	7	0,20
				О	Переливание красного вина в графин - без разливов			1	0,20
				О	Переливание красного вина в графин- гигиена и Гигиена и безопасность труда		безопасно и гигиенично работает со свечами	1	0,10
				П	Белое вино - презентация/открыто на геридоне + разлив			7	1,90
				0			минимальные знания задания, недостаточная презентация вина, небезопасная процедура открытия, проба не предложена, неправильный разлив		
				1			небольшие знания по заданию, презентация вина, вино открыто, проба предложена, минимальное доливание		
				2			средние знания по заданию, средняя презентация вина, бутылка открыта безопасно, проба предложена		
				3			очень высокие знания по заданию, отличная презентация вина		
				П	Переливание красного вина- Техника сервировки, хронометрах, уверенность			1	0,30
				0			недостаток знаний по заданию, не уверен при выполнении задания, недостаток техники		
				1			демонстрирует основные знания, элементарная уверенность, некоторые техники		
2			хорошие знания по заданию, хороший уровень уверенности, хорошая техника						
3			очень высокие знания по заданию, отличный уровень уверенности, отличная техника						
П	Красное вино- презентация/разлив			7	1,90				
0			минимальные знания задания, недостаточная презентация вина, небезопасная процедура открытия, проба не предложена, неправильный разлив						
1			небольшие знания по заданию, презентация вина, вино открыто, проба предложена, минимальное доливание						
2			средние знания по заданию, средняя презентация вина, проба предложена						
3			отличные знания по заданию, отличная презентация и описание вина, проба предложена, праильно держит графин, дамы обслуживаются в первую очередь, хозяева последними						
П	Встреча гостей и объяснение			2	1,50				
0			Отсутствие взаимодействия с гостями, клиенты сами себя обслуживают						
1			Некоторое взаимодействие, меню представлено, достаточный сервис						
2			Хорошее взаимодействие с гостями, клиенты усажены, меню представлено, хлеб и вода предложены						
3			Теплое и душевное приветствие, помощь со стульями, салфетка разложена, меню объяснено, серебряная сервировка воды и хлеба						
П	Разнообразные закуски- Расположение ингредиентов/по			4	0,70				

		0	неподготовленное/плохое оборудование для подготовки, отсутствие взаимодействия/зрительного контакта, недостаток знаний		
		1	требуется подготовка ингредиентов, небольшое взаимодействие/зрительный контакт, средние знания по заданию/продукту		
		2	хорошая подготовка, хорошее взаимодействие/зрительный контакт, хорошие знания по заданию/продукту		
		3	отличная подготовленный/организованный Геридон, отличное взаимодействие/зрительный контакт, отличные знания по заданию/продукту		
П	Разнообразные закуски - Финальная презентация	0	недостаток знаний по заданию, плохая презентация, не сервированные	4	0,80
		1	демонстрирует некоторые знания, средняя презентация, может быть сервирован		
		2	хорошие знания по заданию, хорошая презентация, пропорциональные тарелки, могут быть сервированы		
		3	отличные знания по заданию, отличная последовательная презентация, одинаковые тарелки, будет принято с удовольствием		
П	Подача супа	0	Отсутствие презентации для гостей, недостаточный сервис, медленный сервис, недопустимый стандарт	4	1,00
		1	Презентация для гостей, достаточный и последовательный сервис, соответствует времени для выполнения услуги - небольшие разливы и разбрызгивание		
		2	Хорошее взаимодействие с гостями, последовательный сервис, предложено дополнение, хорошая синхронизация.		
		3	Отличное взаимодействие с гостями и взаимодействие, высокий уровень сервиса, дополнение предложено, креативность в финальной презентации.		
П	Нарезка оновных блюд - Шатобриан	0	Плохая техника нарезки, плохая гигиена, плохая финальная презентация, не достигает соответствующих стандартов	4	2,00
		1	Последовательная техника нарезки, некоторое количество остатков, соответствует промышленным стандартам		
		2	Последовательная техника нарезки, небольшое количество отходов, хорошая гигиена, креативность, хорошая финальная презентация		
		3	Отличные навыки нарезки равными порциями, яркость и креативность, отличная финальная презентация		
П	Процедуры подачи основных блюд	0	Плохая техника обслуживания, последовательность в обслуживании справа налево	4	1,00
		1	Средний уровень обслуживания, последовательность при сервировке и очистке, но не всегда		
		2	Хороший сервис, последовательная сервировка справа налево (может быть некоторая непоследовательность), постоянная опроцедура очистки		
		3	Отличный сервис, последовательная сервировка справа налево, все тарелки расположены последовательно, постоянная очистка		
П	Десерт фламбе- ананас	0	Отсутствие взаимодействия с гостем, плохая техника фламбирования, видимый недостаток интереса, недостаточная финальная презентация, отсутствие огня	4	2,00
		1	Ограниченное взаимодействие с гостями, достаточная техника, некоторый интерес вкупе с приемлемой финальной презентацией.		
		2	Хорошее объяснение, хорошая техника, интерес и креативность, хорошая финальная презентация, плохое и небезопасное пламя		
		3	Отличное взаимодействие с гостями и объяснение, отличная техника, высокий уровень интереса и креативности, хорошая финальная презентация, безопасное пламя и достаточная гигиена		
П	Кофейный сервис (серебро)			5	1,00

Код доп. критерия	Дополнительные критерии Название или описание	Тип аспекта О = Объект П = Предмет Оц = Оценка	Аспект - Описание	Баллы оценки	Дополнительное описание аспекта (Объект или Предмет) ИЛИ Описание баллов оценки (Только оценка)	Требования или номинальный размер (только О)	Раздел WSSS	Макс. оценка
		П	Правильные процедуры сервировки обеда	0 1 2 3	Неправильный сервис, неправильное расположение крышек, непоследовательное и недопустимое обслуживание Последовательный сервис, сервировка дополнительных приборов на столе, достаточная согласованность по времени Хорошее взаимодействие с гостями, хороший уровень сервировки серебра, предложены все дополнительные приборы, предложено долить напитки. Отличное взаимодействие с гостями, очень высокий уровень сервировки серебра, good timing, all accompaniments served, top up offered,		4	2,00
				0 1 2 3	Конкурсант демонстрирует незначительную заинтересованность или отсутствие заинтересованности на протяжении всей процедуры обслуживания, плохой сервис и техника уборки, отсутствие организационных навыков. Конкурсант последователен и демонстрирует достаточный уровень сервиса по всем аспектам, обладает организационными навыками Конкурсант демонстрирует хороший уровень последовательности выполнения услуг и процедур уборки, помимо этого проявляя некоторую заинтересованность и креативность Отличный сервис и процедура уборки, высокий уровень взаимодействия с клиентом, хорошие организационные навыки и высокий уровень заинтересованности и креативности			
C1	Подготовка ингредиентов и посуды, Упаковка	О	ПИ - Отполированная посуда и правильное размещение (включая графины для масла и уксуса)				3	0,30
		О	ПИ - Правильно отполированные и размещенные столовые приборы				3	0,30
		О	ПИ - Стеклопосуда, полировка и правильное размещение				7	0,30
		О	ПИ - Симметрия фаянсовой посуды, стеклянной посуды и стульев				3	0,50
		О	ПИ - Правильное оборудование по сервировке стола, включая Геридон				3	0,30
		О	Складывание салфеток- Выглядят соответствующим образом				3	0,25
		О	Складывание салфеток-Никаких лишних сгибов				3	0,20
		О	ПИ - задание закончено в пределах установленного времени				3	0,60
		О	Оформление стола -Правильной стороной наружу				3	0,20
		О	Оформление стола - Не касается пола		Между 1 и 3 см от уровня пола		3	0,40
		О	Оформление стола - Все четыре угла закрыты				3	0,50
		О	Оформление стола - никаких лишних складок на скатерти				3	0,25
		П	Оформление стола - Финальная презентация				3	1,00
		П	ПИ - Общая презентация	0 1 2 3	стол не закрыт со всех четырех углов хорошая попытка, некоторые ошибки, но весьма допустимые очень хорошая попытка, незначительные несовершенства, которые соответствуют стандарту финальной презентации отличное оформление стола, удовлетворяющее все критерии, отличная финальная презентация		3	1,00
				0 1 2 3	Одежда не соответствует, салфетки не подходящие, стол не сервирован соответствующим образом Имеются несоответствия в одежде, салфетки не соответствую, ожидание 3 звездной сервировки Одежда выглядит весьма соответствующей, салфетки подходящие, ожидание 4 звездочной сервировки Одежда соответствует, стол выглядит впечатляюще, салфетки подходят для поставленной задачи, ожидание 5звездочной сервировки			

Критерий С

Общая оценка

26,45

C2	Работа со столом	O	Тартар с лососем- правильные ингредиенты в соответствии с рецептом		4	0,25
		O	Тартар с лососем - все ингредиенты сочетаются - без отделения жидкости		4	0,25
		O	Тартар с лососем - порции равного размера на двух тарелках		4	0,25
		O	Ирландский кофе - Правильная подготовка ингредиентов	Бокалы, подстаканники, салфетки, чайные ложечки, мера	6	0,20
		O	Ирландский кофе- горячий бокал		6	0,20
		O	Ирландский кофе- правильный порядок ингредиентов	сахар затем виски, затем кофе, затем сливки	6	0,40
		O	Ирландский кофе- растворить сахар		6	0,20
		O	Ирландский кофе - Топпинг из сливок	Сливки должны плавать на поверхности	6	0,20
		P	Тартар с лососем - Финальная презентация		4	1,00
		0		недостаточные знания по заданию, непригодное в пищу блюдо/б плохая презентация		
		1		демонстрирует некоторые знания, неравномерные размеры порций, средняя презентация, может быть подано		
		2		хорошие знания по заданию, хорошая презентация, баланс тарелок, может быть подано		
		3		отличные знания по заданию, отличная, последовательная презентация, одинаковые тарелки, клиент будет наслаждаться блюдом		
		P	Банановый фламбе		4	1,50
		0		Плохая техника фламбирования, недостаток интереса, недостаточная конечная презентация, нет пламени		
		1		Достаточная техника, некоторый интерес и соответствующая презентация, плохое и небезопасное пламя		
		2		Хорошее объяснение, хорошая техника, интерес и креативность, хорошая финальная презентация, пламя отличная техника, высокий уровень заинтересованности и креативности с хорошей финальной презентацией, отличная техника, безопасное и гигиеничное пламя		
		3				
		P	Салат цезарь - Подготовка ингредиентов/подготовка/рас		4	1,50
		0		неподготовленное/плохое оборудование для подготовки, недостаточные знания, продукт не может быть подан, недостаток гигиены		
1		требуется подготовка ингредиентов, средние знания по заданию/продукту, блюдо готово к употреблению				
2		хорошо подготовлен, хорошие знания по заданию/продукту, сбалансированный аромат, хорошая гигиена				
3		хорошо подготовленный/организованный геридон, отличные знания по заданию/продукту, хорошо сбалансированный аромат, отличная гигиена				
P	Ирландский кофе - Финальная презентация		1	0,50		
0		Очень плохая попытка, недостаток креативности, заинтересованность и последовательность. Кофе не соответствует приемлемому стандарту				
1		Достойная попытка создать кофейный продукт, конкурсантом показаны соответствующие гигиенические процедуры. Допустимый стандарт				
2		Конкурсант показывает хороший уровень последовательности, интерес и креативность при выполнении гигиенических практик. Очень плохая финальная презентация				
3		Конкурсант сделал очень хороший продукт, демонстрируя некоторую креативность. Отличные гигиенические практики, последовательные процедуры и отличная финальная презентация				
C3	Сервировка вина и еды	O	Сервировка кофе - Сервировка дополнительных прибор		6	0,30
		O	Сервировка кофе -Без разливов		1	0,20
		O	Сервировка кофе - одинаковые уровни во всех чашках		6	0,30
		O	Сервировка вина - без разливов (белое)	Разливы не допускаются	7	0,30
		O	Сервировка вина - без разливов (красное)	Разливы не допускаются	7	0,30
		P	Встреча гостей и объяснение		2	2,00
		0		Отсутствие взаимодействия с гостями, клиенты ухаживат сами за собой		
1		Некоторое взаимодействие, меню представлено, адекватный сервис				

			2	Хорошее взаимодействие с гостями, клиенты усажены, меню представлено, хлеб и вода предложены		
			3	Теплое и искреннее приветствие, оказана помощь в усаживании гостей, салфетки разложены, меню объяснено, серебряная сервировка хлеба и воды		
П	Социальные навыки		0	Конкурсант демонстрирует отсутствие социальных навыков или навыков взаимодействия с гостями	2	2,00
			1	Конкурсант демонстрирует некоторое взаимодействие с гостями и достаточный уровень уверенности в выполнении заданий.		
			2	Конкурсант демонстрирует высокий уровень уверенности в хорошем взаимодействии с гостями и создает общее хорошее впечатление		
П	Подача основного блюда		3	Конкурсант демонстрирует отличные межличностные навыки, демонстрирует свои умения, блеск в глазах и проявляет внимание к деталям	4	1,00
			0	Непоследовательная процедура обслуживания, плохая техника подачи, плохая синхронизация, небольшое взаимодействие с гостями		
			1	Последовательная техника сервировки, взаимодействие с гостями, ограниченные организационные навыки и правильное размещение		
			2	Хорошее последовательное обслуживание, заинтересованность и хорошее взаимодействие с гостями, хорошие организационные навыки и работа с буфетом		
П	Сервировка основного блюда		3	Отличный стиль сервировки, хорошее взаимодействие с гостями, высокий уровень организационных навыков, гигиена, заинтересованность и уверенность в выполнении задания	4	2,00
			0	Непоследовательная процедура сервировки, плохая техника подачи, плохие навыки работы с серебром, занимает слишком много времени, очень ограниченное взаимодействие с гостями		
			1	Последовательная техника сервировки, взаимодействие с гостями, ограниченные организационные навыки и правильное расположение, достаточные навыки работы с серебром.		
			2	Хорошая последовательная сервировка, заинтересованность и хорошее взаимодействие с гостями, хорошие навыки работы с серебром и хорошая организация трудового процесса		
П	Сервировка десерта Геридон		3	Отличный стиль сервировки, хорошее взаимодействие с гостями, хороший уровень работы с серебром и хорошая гигиена. Заинтересованность и уверенность в задании, хороший уровень организации трудового процесса	4	1,50
			0	Отличное взаимодействие с гостями, плохая техника нарезки, неравные порции, недостаточная финальная презентация		
			1	Ограниченное взаимодействие с гостями, достаточная техника нарезки, допустимая финальная презентация.		
			2	Хорошее объяснение, очень хорошая техника, равные порции, креативность в финальной презентации		
П	Процедуры обслуживания банкетов		3	Отличное взаимодействие с гостями и объяснение, отличная техника нарезки, высокий уровень заинтересованности и креативность наряду с очень хорошей презентацией	1	2,00
			0	Конкурсант демонстрирует незначительный блеск в глазах и уверенности при выполнении услуги, плохой сервис и техники очистки, недостаток организационных навыков.		
			1	Конкурсант последователен, демонстрируя достаточный уровень сервиса по всем аспектам, а также организационные навыки		
			2	Конкурсант демонстрирует хороший уровень последовательности обслуживания и на протяжении всего времени выполняет процедуры очистки		
			3	Отличный сервис и процедура уборки/очистки во время всего периода оказания услуг, высокий уровень взаимодействия с клиентом, правильная техника		

Код доп. критерия	Дополнительные критерии Название или описание	Тип аспекта О = Объект П = Предмет Оц = Оценка	Аспект - Описание	Баллы оценки	Дополнительное описание аспекта (Объект или Предмет) ИЛИ Описание баллов оценки (Только оценка)	Требования или номинальный размер (только О)	Раздел WSSS	Макс. оценка
		П	Белое вино - презентация/открытие/разлив	0	минимальные знания по заданию, небезопасная процедура открытия, неправильный разлив		7	1,00
				1	небольшие знания по заданию, вино открыто, минимальное доливание, несоответствующие уровни разливки			
				2	средние знания по заданию, бутылка открыта безопасно, предложен долив, практически одинаковые уровни			
				3	отличные знания по заданию, бутылка открыта безопасно, бутылку держит правильно, сначала обслуживаются дамы, хозяева обслуживаются последними, все уровни одинаковые		7	1,00
		П	Красное вино - презентация/открытие/разлив	0	минимальные знания по заданию, небезопасная процедура открытия, неправильный разлив			
				1	небольшие знания по заданию, вино открыто, минимальное доливание, несоответствующие уровни разливки			
				2	средние знания по заданию, бутылка открыта безопасно, предложен долив, практически одинаковые уровни			
				3	отличные знания по заданию, бутылка открыта безопасно, бутылку держит правильно, сначала обслуживаются дамы, хозяева обслуживаются последними, все уровни одинаковые			
D1	Подготовка ингредиентов и социальные навыки	О	ПИ - Правильная расстановка стола – согласно описанию модуля				3	0,20
		О	ПИ - Отполированная фаянсовая посуда и правильное размещение (включая графины для масла и уксуса)				3	0,10
		О	ПИ - Правильно отполированные и размещенные столовые приборы				3	0,10
		О	ПИ - Стеклопосуда, полировка и правильное размещение				3	0,10
		О	ПИ - Симметрия фаянсовой посуды и стеклянной посуды				3	0,40
		О	ПИ - Правильное оборудование по сервировке стола				3	0,20
		О	Складывание салфеток-Никаких лишних сгибов				3	0,30
		О	ПИ - задание закончено в пределах установленного времени, не более 2 оборудований				3	0,50
		П	ПИ- общая презентация	0	салфетки не подходящие, стол не сервирован соответствующим образом		1	0,25
				1	салфетки не соответствуют, ожидание 3 звездной сервировки			
				2	салфетки подходящие, ожидание 4 звездочной сервировки			
				3	стол выглядит впечатляюще, салфетки подходят для поставленной задачи, ожидание 5звездочной сервировки		3	1,20
		П	Складывание салфеток - Финальная презентация	0	Неправильная форма, складки, плохой стандарт качества готового продукта			
				1	Правильная форма, складки, допустимый стандарт			
				2	хорошая подборка салфеток, некоторые несовершенства, креативность, хорошая финальная презентация			
				3	Большое разнообразие и креативность в оформлении салфеток, без складок, хорошая презентация, хорошие, прочные сгибы, высококачественная финальная презентация			
		П	Социальные навыки- в процессе обслуживания	0	Конкурсант демонстрирует отсутствие социальных навыков или навыков взаимодействия с гостями		2	2,00
				1	Конкурсант демонстрирует некоторое взаимодействие с гостями и достаточный уровень уверенности в выполнении заданий.			
				2	Конкурсант демонстрирует высокий уровень уверенности в хорошем взаимодействии с гостями и создает общее хорошее впечатление			

Критерий D

Общая оценка

24,45

D2	Обслуживание повседневных обедов	П	Усаживание первого стола	3	Конкурсант демонстрирует отличные межличностные навыки, демонстрирует свои умения, блеск в глазах и проявляет внимание к деталям	2	2,00
				0	Отсутствие взаимодействия с гостями, клиенты вынуждены сами ухаживать за собой, очень медленный сервис. Неприемлемый стандарт		
				1	Приемлемое взаимодействие с гостями, меню представлено, порядок выдержан, напитки поданы. Допустимый стандарт		
				2	Хорошее взаимодействие с гостями, клиенты усажены, меню представлено, меню объяснено, напитки поданы, хлеб и вода поданы		
		П	Рассаживание второго стола	3	Теплое и искреннее приветствие, оказание помощи со стульями, меню объяснено, сервировка воды и хлеба. Напитки поданы, хороший стиль обслуживания, внимание к деталям, демонстрирует отличные знания процедуры обслуживания	2	2,00
				0	Отсутствие взаимодействия с гостями, клиенты вынуждены сами ухаживать за собой, очень медленный сервис. Неприемлемый стандарт		
				1	Приемлемое взаимодействие с гостями, меню представлено, порядок выдержан, напитки поданы. Допустимый стандарт		
				2	Хорошее взаимодействие с гостями, клиенты усажены, меню представлено, меню объяснено, напитки поданы, хлеб и вода поданы		
		П	Сервисные процедуры 1 стол	3	Теплое и искреннее приветствие, оказание помощи со стульями, меню объяснено, сервировка воды и хлеба. Напитки поданы, хороший стиль обслуживания, внимание к деталям, демонстрирует отличные знания процедуры обслуживания	4	1,55
				0	Конкурсант демонстрирует незначительную заинтересованность или непоследовательность во время обслуживания, плохой сервис и техники уборки, недостаток организационных навыков.		
1	Конкурсант последователен, допускает лишь незначительные ошибки, приемлемый по всем аспектам сервис и организационные навыки						
2	Конкурсант демонстрирует хороший уровень последовательности процедур обслуживания и уборки на протяжении всего задания, демонстрирует заинтересованность и креативность						
П	Сервисные процедуры, 2 стол	3	Отличные процедуры обслуживания и уборки во время всего задания, высокий уровень взаимодействия с клиентом, хорошие организационные навыки, высокий уровень заинтересованности и креативности	4	1,55		
		0	Конкурсант демонстрирует незначительную заинтересованность или непоследовательность во время обслуживания, плохой сервис и техники уборки, недостаток организационных навыков.				
		1	Конкурсант последователен, допускает лишь незначительные ошибки, приемлемый по всем аспектам сервис и организационные навыки				
		2	Конкурсант демонстрирует хороший уровень последовательности процедур обслуживания и уборки на протяжении всего задания, демонстрирует заинтересованность и креативность				
D3	Кофе от бариста	О	Кофе от бариста - Технический аспект - все задания окончены в пределах установленного времени	6	0,50		
		О	Кофе от бариста - Технический аспект - допустимое количество отходов (не более 50 мл молока)	6	0,25		

О	Кофе от бариста - Технический аспект - очистка пачки для взбивания молока до и после использования, очистка/продув фильтра перед использованием			6	0,25
О	Кофе от бариста - Технический аспект - вставка и непосредственная варка (кофе не должен кипеть)			6	0,25
О	Кофе от бариста - Технический аспект- время извлечения с разницей в 3 секунды			6	0,25
П	Кофе от бариста 1 - эспрессо	0	Плохая подготовка и непоследовательные техники приготовления кофе, плохое качество сливок, плохая финальная презентация.	5	1,00
		1	Машина проверена, допустимая попытка с приемлемым конечным продуктом. Все уровни не соответствуют, неправильная чашка, чашка не нагрета, Приемлемая конечная презентация		
		2	Машина проверена и вымыта, хороший продукт, хорошие сливки, температура. Хорошая финальная презентация, в целом хорошая и последовательная попытка		
		3	Машина проверена и вымыта, отличный продукт и высокий уровень навыков, отличная синхронизация по времени и гигиена. Отличный конечный продукт. Все уровни эспрессо соответствуют		
П	Кофе от бариста 2 - капучино	0	Плохая подготовка и непоследовательные техники приготовления кофе, плохое качество сливок, плохая финальная презентация.	5	1,50
		1	Машина проверена, допустимая попытка с приемлемым конечным продуктом. Все уровни не соответствуют, неправильная чашка, чашка не нагрета, Приемлемая конечная презентация, неправильная пена		
		2	Машина проверена и вымыта, хороший продукт, хорошие сливки, температура. Хорошая финальная презентация, в целом хорошая и последовательная попытка с некоторой долей заинтересованности и креативности, хорошая пена		
		3	Машина проверена и вымыта, отличный продукт и высокий уровень навыков, отличная синхронизация по времени и гигиена. Отличный конечный продукт.		
П	Кофе от бариста 3 - кофе-гляссе	0	Плохая подготовка и непоследовательные техники приготовления кофе, плохое качество сливок, плохая финальная презентация. Слишком много отходов, не охлажден, шейкер не использовался, недопустимый стандарт	5	1,00
		1	Машина проверена, допустимая попытка с приемлемым финальным продуктом. Конкурсант продемонстрировал заинтересованность и соответствующие гигиенические практики, отсутствие презентации, плохая техника. Лишком много отходов, Приемлемый конечный продукт		
		2	Машина проверена и вымыта, хороший и последовательный продукт, хорошая финальная презентация, хорошие гигиенические практики, использование правильных бокалов, хорошая техника работы с шейкером, небольшое количество отходов		
		3	Машина проверена и вымыта, отличный продукт и высокий уровень навыков, отличная техника работы с шейкером, отличная синхронизация по времени и гигиена. Отличный конечный продукт. Все уровни эспрессо соответствуют, без отходов		
П	Фирменный кофе	0	Очень плохая попытка, видимый недостаток креативности, заинтересованности и последовательности. Кофе не соответствует приемлемому стандарту, непоследовательный уровень и несбалансированный аромат	5	2,00
		1	Достойная попытка создать кофейный продукт, конкурсант продемонстрирован некоторую заинтересованность и дотаточные гигиенические практики. Допустимый стандарт		

D4	Сервировка и идентификация напитков	О	Настойка/крепленое вино 1	Конкурсант демонстрирует хороший уровень последовательности, некоторую заинтересованность и креативность наряду с хорошими гигиеническими практиками. Очень хорошая финальная презентация, хороший баланс, последовательные уровни Конкурсант создал отличный продукт, демонстрируя отличную креативность. Отличные гигиенические практики, последовательная процедура и отличная финальная презентация, замечательный баланс, превосходное объяснение продукта, уровни должны быть одинаковыми	6	0,20	
			Настойка/крепленое вино 2				
			Настойка/крепленое вино 3				
			Настойка/крепленое вино 4				
			Настойка/крепленое вино 5				
			Настойка/крепленое вино 6				
			Настойка/крепленое вино 7				
			Настойка/крепленое вино 8				
			Настойка/крепленое вино 9				
			Настойка/крепленое вино 10				
		П	Подача напитков, 1 Стол	0	непоследовательная техника разлива, некоторое количество напитка было пролито, отсутствие продаж, гость вынужден требовать обслуживание, не использует поднос, неправильная процедура обслуживания	6	1,50
		П	Подача напитков, 2 Стол	1	небольшие ошибки, минимальная техника продаж, базовый уровень обслуживания гостей, использовал поднос, справильная процедура сервировки	6	0,20
				2	хорошая техника продаж, хорошее обслуживание гостей, напитки доливаются по требованию, правильная процедура обслуживания	6	0,20
				3	отличная техника продаж, отличное обслуживание гостей, напитки доливались, поднос использовался, не было необходимости в требовании обслуживания, всегда под рукой	6	0,20
				0	незначительные ошибки, минимальный уровень техники продаж, базовое обслуживание гостей, использовался поднос, правильная процедура обслуживания	6	1,50
				1	незначительные ошибки, минимальный уровень техники продаж, базовое обслуживание гостей, неправильное размещение, использовался поднос, правильная процедура обслуживания	6	0,20
				2	хорошая техника продаж, хорошее обслуживание гостей, напитки доливались по требованию, правильная процедура обслуживания	6	0,20
3	отличная техника продаж, отличное обслуживание гостей, напитки доливались, использовался поднос, обслуживание не требовалось, всегда под рукой			6	0,20		

Конкурс

Итоговая
оценка

100,00