

**Открытый Региональный Чемпионат
«Профессионалы» по компетенции «Ресторанный сервис»
Основная
Санкт-Петербург, 23-27 апреля 2023 г.**

Программа мероприятий

**Место проведения – «Колледж туризма и гостиничного сервиса»
Санкт-Петербург, наб. Обводного канала 154а**

№ п/п	Время	Мероприятия
День С-2, 23 апреля		
1.	13:00 – 14:00	Обед
2.	14:00-14:30	Прибытие на площадку Экспертов. Регистрация Экспертов.
3.	14:30-16:30	Обсуждение Конкурсного задания (КЗ) и критериев Распределение ролей между Экспертами Обучение новых экспертов правилам судейства Загрузка критериев оценки Подписание Протоколов с экспертами о согласовании КЗ и критериев Подписание Протоколов с экспертами о согласовании КЗ и критериев
4.	16:30 – 17:30	Ужин
День С-1. 24 апреля		
5.	11:00-15:00	Прибытие на площадку Участников и Экспертов. Регистрация Участников и Экспертов Инструктаж по Охране труда Участников и Экспертов

		Ознакомление Участников с Конкурсным заданием Жеребьевка конкурсных мест Ознакомление Участников с Рабочими местами и оборудованием Оформление Конкурсного задания для выдачи Участникам
6.	15:00	Обед
День С1. 25 апреля		
7.	8:30 – 9:00	Прибытие участников соревнований и экспертов на площадку соревнований. Регистрация участников и экспертов Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности
8.	09:00-09:15	Приветствие
9.	9:15-9:30	Общение участник/эксперт-наставник
10.	9:30-9:35	Накрытие подсобного стола 2мя скатертями (TableBox)
11.	9:35-9:45	Экспертная оценка
12.	9:45-10:00	Складывание салфеток, 25 гостевых видов
13.	10:00-10:15	Экспертная оценка
14.	10:15-10:45	Подготовка рабочего места к обслуживанию «Бизнес – ланч»
15.	10:45 – 11:00	Экспертная оценка
16.	11:00 – 12:00	Встреча гостей и обслуживание гостей «Бизнес – ланч»
17.	12:00 -12:30	Пересервировка гостевого стола с заменой скатерти
18.	12:30-12:50	Экспертная оценка
19.	12:50-13:40	Обед
20.	13:40 – 14:15	Специальное задание «Легкие закуски»
21.	14:15 – 14:30	Экспертная оценка
22.	14:30 – 14:40	Уборка рабочего места
23.	14:40 – 14:55	Подготовка к встрече и обслуживанию банкета - коктейля

24.	14:55 – 15.10	Экспертная оценка
25.	15:10 – 15:40	Встреча и обслуживание гостей
26.	15:40 – 15:55	Уборка рабочего места
27.	15:55 – 16.10	Экспертная оценка
28.	16:10 – 16:15	Общение участник/эксперт-наставник
29.	16:15	Ужин
День С2. 26 апреля		
30.	08:30-09:00	Прибытие участников соревнований и экспертов на площадку соревнований. Регистрация участников и экспертов Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности.
31.	09:00-09:15	Приветствие
32.	09:15-09:30	Общение участник/эксперт-наставник
33.	09:30-09:45	Идентификация алкогольных напитков
34.	09:45-10:00	Экспертная оценка
35.	10:00-10:30	Подготовка рабочей зоны на весь модуль «Бар и кофейня»
36.	10:30-10:40	Экспертная оценка
37.	10:40-11:30	Приветствие и обслуживание гостей по кофейной карте за контактной барной стойкой (2 гостя)
38.	11:30-11:45	Экспертная оценка
39.	11:45-12:35	Приветствие и обслуживание гостей по барной карте за контактной барной стойкой (2 гостя)
40.	12:35-12:55	Уборка рабочего места
41.	12:55-13:10	Экспертная оценка
42.	13:10 – 14:00	Обед
43.	14:00-14:30	Подготовка рабочей зоны на весь модуль «Напитки на вынос»
44.	14:30-14:40	Экспертная оценка

45.	14:40-15:05	Приветствие и обслуживание гостей холодными напитками за контактной барной стойкой на вынос (2 гостя)
46.	15:05 – 15:20	Экспертная оценка
47.	15:20 – 15:45	Приветствие и обслуживание гостей горячими напитками за контактной барной стойкой на вынос (2 гостя)
48.	15:45 – 16:05	Уборка рабочего места
49.	15:45 – 16:05	Экспертная оценка
50.	16:05 - 16:10	Общение участник/эксперт-наставник
51.	16:10	Ужин
День С3. 27 апреля		
52.	08:30-09:00	Прибытие участников соревнований и экспертов на площадку соревнований. Регистрация участников и экспертов Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности.
53.	09:00-09:15	Приветствие
54.	09:15-09:30	Общение участник /эксперт-наставник
55.	09:30-10:00	Специальное задание «Авторский салат»
56.	10:00-10:15	Экспертная оценка
57.	10:15-10:55	Подготовка рабочего места по предзаказанному меню(обслуживание включает в себя приготовление всех блюд перед гостями ,за подсобным столом) и сервировка гостевого стола(1 круглый стол на 2 гостя)
58.	10:55-11:10	Экспертная оценка
59.	11:10-11:20	Финальная подготовка перед встречей гостей
60.	11:20-11:30	Экспертная оценка
61.	11:30-13:30	Встреча и обслуживание гостей
62.	13: 30 – 13:50	Уборка рабочего места

63.	13:50 – 14:00	Экспертная оценка
64.	14:00 – 14.15	Общение участников с экспертами чемпионата
65.	14:15	Обед/Ужин