

Программа повышения квалификации «Современные технологии обслуживания клиентов для менеджеров и управляющих кафе (с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис»)»

Цели реализации программы

Приобретение гражданами профессиональной компетенции, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами, с получением квалификационного разряда по профессии рабочего или должности служащего, с учетом спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис».

Программа разработана в соответствии с:

- спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис»;
- 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 бармена, помощника бармена на предприятиях общественного питания разных типов и классов, самозанятость.

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 эффективной коммуникации и навыков межличностного общения при работе с гостями и коллегами;

- Роль официанта и бармена 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;
- Актуальные и будущие тенденции в ресторанном сервисе;

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.

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;
- 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;

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

- Приготовить, разложить по порциям и подать специальные блюда со специального столика Gueridon

- 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.

3 Содержание программы

Категория слушателей: лица, имеющие соответствующую профессию рабочего, профессии рабочих или должность служащего, должности служащих.

Трудоемкость обучения: 144 академических часа.

Форма обучения: очная

3.1 Учебный план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе				Форма контроля
			лекции	практич. и лаборатор. занятия	самостоятельная работа	промеж. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Блок профессиональных и общепрофессиональных дисциплин	59	24	18	17		
1.1	Профессиональная этика и культура обслуживания с учетом стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис», личная подготовка к обслуживанию	9	6		3		зачет

1	2	3	4	5	6	7	8
1.2	Технология приготовления и	9	6		3		зачет

	правила подачи коктейлей и различных видов кофе. Принципы работы и обслуживание кофемашины.						
1.3	Кулинарная характеристика блюд, закусок, напитков. Организация обслуживания банкетов, дней рождений, мероприятий, с участием аниматоров.	15	12		3		зачет
1.4	Технология приготовления пиццы с начинками разнообразного ассортимента, холодных закусок и их оформление.	26		18	8		зачет
2.	Стажировка	36		36			
3.	Консультации	1	1				
4.	Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; - практическая квалификационная работа (демонстрационный экзамен)	4				4	Тест ДЭ¹
	ИТОГО:	100	25	54	17	4	

3.2 Учебно-тематический план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе				Форма контроля
			лекции	практич. и лаборатор. занятия	самостоятельная работа	промеж. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Блок профессиональных и общепрофессиональных дисциплин	59	24	18	17		
1.1	Профессиональная этика и культура обслуживания с учетом стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис», личная подготовка к обслуживанию	9	6		3		зачет
1.2	Технология приготовления и	9	6		3		зачет

¹ Демонстрационный экзамен по компетенции

	правила подачи коктейлей и различных видов кофе. Принципы работы и обслуживание кофемашины.						
1.3	Кулинарная характеристика блюд, закусок, напитков. Организация обслуживания банкетов, дней рождений, мероприятий, с участием аниматоров.	15	12		3		зачет
1.4	Технология приготовления пиццы с начинками разнообразного ассортимента, холодных закусок и их оформление.	26		18	8		зачет
2.	Стажировка	36		36			
3.	Консультации	1	1				
4.	Квалификационный экзамен:	4				4	
4.1	Проверка теоретических знаний: тестирование	1				1	Тест
4.2	Практическая квалификационная работа: демонстрационный экзамен по компетенции «Ресторанный сервис»	3				3	ДЭ
	ИТОГО:	100	25	54	17	4	

3.3 Учебная программа

Блок профессиональных и общепрофессиональных дисциплин

1.1 Профессиональная этика и культура обслуживания с учетом стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис», личная подготовка к обслуживанию.

Лекция. Вопросы, выносимые на занятие:

1. Кодекс этики. Правила по культуре обслуживания в ресторане. Виды этикета.
2. История международного движения WorldSkills. WorldSkills в России: современное состояние и перспективы движения.
3. Актуальная техническая документация Национального чемпионата профессионального мастерства «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) 2020-2021 г.г. по компетенции «Ресторанный сервис».

1.2 Технология приготовления и правила подачи коктейлей и различных видов кофе.

Тема. Кофе и его история

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

Тема. Устройство профессиональной кофемашины. Алгоритм работы

Лекция. 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. Техника приготовления кофейных напитков

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

Лекция. Типы кофейных напитков

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

Практическое занятие:

1. Отработка темперовки кофе.

2. Нарботка навыков работы с кофемашиной, приготовление правильного эспрессо.

3. Нарботка навыков работы с молоком и взбивание молочной пены для капучино.

4. Приготовление кофейных напитков. Фантазийный кофе.

1.3 Кулинарная характеристика блюд, закусок, напитков. Организация обслуживания банкетов, дней рождений, мероприятий, с участием аниматоров

Лекция. Вопросы, выносимые на занятие:

1. Кулинарная характеристика блюд, закусок, напитков

2. Виды банкетов. Организация их обслуживания.

3. Обслуживание мероприятий, а также участие аниматоров.

1.4 Технология приготовления пиццы с начинками разнообразного ассортимента, холодных закусок и их оформление

Практические занятия:

1. Приготовление классической итальянской пиццы

2. Технология приготовления теста на пиццу. Подготовка начинок

3. Технология приготовления холодных закусок

4. Оформление и подача.

3.4 Календарный учебный график (порядок освоения модулей)

Период обучения (недели)*	Наименование модуля
1 неделя	Блок профессиональных и общепрофессиональных дисциплин
2 неделя	
	Квалификационный экзамен

*Точный порядок реализации разделов, модулей (дисциплин) обучения определяется в расписании занятий.

4. Организационно-педагогические условия реализации программы

4.1. Материально-технические условия реализации программы

Материально-техническое оснащение рабочих мест преподавателя программы и слушателя программы отражено в приложении к программе.

Материально-техническое оснащение проведения демонстрационного экзамена – в соответствии с инфраструктурным листом КОД ДЭ, используемого для проведения итоговой аттестации по программе.

4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

- техническое описание компетенции;
- комплект оценочной документации по компетенции;
- печатные раздаточные материалы для слушателей;
- учебные пособия, изданных по отдельным разделам программы;
- профильная литература;
- отраслевые и другие нормативные документы;
- электронные ресурсы и т.д.
- Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International – Агентство развития профессий и навыков (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru>;
- Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.

4.3. Кадровые условия реализации программы

Количество педагогических работников (физических лиц), привлеченных для реализации программы 3 чел. Из них:

- Сертифицированных экспертов Ворлдскиллс по соответствующей компетенции 2 чел.
- Сертифицированных экспертов-мастеров Ворлдскиллс по соответствующей компетенции 1 чел.
- Экспертов с правом проведения чемпионата по стандартам Ворлдскиллс по соответствующей компетенции 1 чел.

Ведущий преподаватель программы – эксперт Ворлдскиллс со статусом сертифицированного эксперта Ворлдскиллс или сертифицированного эксперта-мастера Ворлдскиллс или эксперта с правом и опытом проведения чемпионата по стандартам Ворлдскиллс. Ведущий преподаватель программы принимает участие в реализации всех модулей и занятий программы, а также является главным экспертом на демонстрационном экзамене.

К отдельным темам и занятиям по программе могут быть привлечены дополнительные преподаватели.

Данные педагогических работников, привлеченных для реализации программы

№ п/п	ФИО	Статус в экспертном сообществе Ворлдскиллс с указанием компетенции	Должность, наименование организации
-------	-----	--	-------------------------------------

<i>Ведущий преподаватель программы</i>			
1.	Захарова Е.Ю.	Главный эксперт	Преподаватель профессионального цикла по профессии 16399«Официант»
<i>Преподаватели, участвующие в реализации программы</i>			
2.	Овчинникова И.В.	Эксперт с правом проведения демонстрационного экзамена	Преподаватель профессионального цикла по профессии 16399«Официант»
3.	Шипунова Н.Г.	Технический администратор	Заведующий учебно-производственными мастерскими

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей программы и проводится в виде зачетов и (или) экзаменов. 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 экзамена², который включает в себя практическую квалификационную работу (в форме демонстрационного экзамена) и проверку теоретических знаний³.

Для итоговой аттестации используется КОД № 1.2 по компетенции «Ресторанный сервис», размещенный в Банке эталонных программ Академии Ворлдскиллс Россия. Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в КОД. Необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Перевод баллов в оценку осуществляется в соответствии с таблицей:

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
Количество набранных баллов в рамках ДЭ	0-8.28	8.30-17.2	17.3-30.08	30.1-43.6

5. Составители программы

Разработано

преподавателями ГАУ КО ПОО КСТ, Овчинниковой И.В., Захарова Е.Ю.

² К работе в экзаменационной комиссии должны быть привлечены представители работодателей и их объединений.

³ Образовательная организация должна предусмотреть проверку теоретических знаний в рамках квалификационного экзамена в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих, и соответствовать разделам, модулям и темам программы.

Приложение к основной программе
 профессионального обучения
 по профессии «16675 Повар»
 (профессиональная подготовка)
 с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»

**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	Стол	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Стул	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Ноутбук или стационарный компьютер	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Принтер А4 лазерный/цветной	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Проектор	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Экран для проектора	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Практические занятия	Аудитория	Стол	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Стул	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Ноутбук или стационарный компьютер	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Принтер А4 лазерный/цветной	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Проектор	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Экран для проектора	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Лабораторные работы	Лаборатория	Стол	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Стул	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Тестирование	Аудитория	Стол	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Стул	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов

		усмотрение организаторов
Ноутбук или стационарный компьютер	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Принтер А4 лазерный/цветной	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Проектор	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Экран для проектора	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов

Материально-техническое оснащение рабочего места слушателя программы:

Вид занятий	Наименование помещения	Наименование оборудования	Количество	Технические характеристики, другие комментарии (при необходимости)
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Лекции	Аудитория	Стол	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Стул	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Практические занятия	Аудитория	Стол	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Стул	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Бумага А4	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Скотч двухсторонний	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Ручка шариковая	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Степлер со скобами	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Скрепки канцелярские	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Файлы А4	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Маркеры цветные	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Планшет формата А4	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Скотч широкий	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Нож канцелярский	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Калькулятор	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Ножницы	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов

			усмотрение организаторов
		Карандаш	1 Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Папка для документов с файлами	1 Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Лабораторные работы	Лаборатория	Стол производственный	3 Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 до 5,4м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.
		Стол-подставка под пароконвектомат	1 Размер зависит от модели пароконвектомата.
		Пароконвектомат	1 Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.
		Весы настольные электронные (профессиональные)	1 Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.
		Плита индукционная	1 Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности(заземление обязательно) или Плита индукционная настольная(на одно рабочее место 4 греющих поверхности) установленная на подставке или производственном столе.
		Подставка под индукционную плиту	1 Размер зависит от модели плиты. Если плиты однокомфорочные или двухкомфорочные указывается поверхность на которую они устанавливаются.
		Гастроемкость из нержавеющей стали	3 GN 1/1 530x325x20 мм.
		Гастроемкость из нержавеющей стали	2 GN 1/1 530x325x65 мм.
		Гастроемкость из нержавеющей стали	2 GN 2/3 354x325x20 мм.
		Гастроемкость из нержавеющей стали	1 GN 2/3 354x325x40 мм.
		Гастроемкость из	2 GN 1/2 265x325x20 мм.

нержавеющей стали		
Гастроемкость из нержавеющей стали	1	GN 1/2 265x325x65 мм
Гастроемкость из нержавеющей стали	2	GN 1/3 176x325x20мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали	2	GN 1/3 176x325x40мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали	1	GN 1/3 176x325x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали	1	GN 1/4 265x162x20мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали	1	GN 1/4 265x162x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали	2	GN 1/6 176x162x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали	2	GN 1/9 176x105x65мм.
Планетарный миксер	1	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания
Шкаф холодильный	1	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).
Стеллаж 4-х уровневый	1	800x500x1800 , меньше размеры недопустимы.
Мойка односекционная со столешницей	1	1000x600x850. Характеристики позиции на усмотрение организаторов.
Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	1	Мощность от 1000Вт и выше.
Смеситель холодной и горячей воды	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Тарелка глубокая белая	3	С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 300 мл, без декора
Тарелка глубокая белая	3	С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора
Тарелка круглая белая плоская	9	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями

Соусник	3	50 мл, керамический или металлический, одинаковые для всех участников.
Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	2	Объемом не менее 40 литров. Характеристики позиции на усмотрение организаторов.
Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	1	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
Сотейник для индукционных плит	2	Объемом 0,6л
Сотейник для индукционных плит	2	Объемом 0,8л
Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	2	Диаметром 24см
Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	1	Диаметром 28см
Кремер-Сифон для сливок 0,25л	1	Материал нержавеющая сталь, 0,25л, D=70, H=206, B=110
Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	1	Материал нержавеющая сталь
Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	1	Диаметром 24см
Набор разделочных досок, пластиковые	1	Минимальные размеры H=18, L=600, B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая. Не меньше этих размеров
Мерный стакан	1	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.
Венчик	2	Не менее 240 мм
Сито для протирания	1	Диаметр от 20-25 см
Сито для протирания	1	Диаметр от 7-10 см
Сито (для муки)	1	Диаметром 24 см
Шенуа (возможен вариант с сеткой)	1	Диаметром 24см
Подставка для	1	Характеристики позиции на

раделочных досок металлическая		усмотрение организаторов
Лопатки силиконовые	3	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Лопатка деревянная	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Скалка	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Шумовка	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Молоток металлический для отбивания мяса	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Терка 4-х сторонняя	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Половник	1	Объемом 250мл
Ложки столовые	10	Материал нержавеющая сталь
Набор кухонный ножей (поварская тройка)	1	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.
Силиконовый коврик	1	Размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С
Силиконовая форма "кнели"	1	Материал пищевой силикон
Силиконовая форма полусфера средняя	1	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см
Силиконовая форма полусфера большая	1	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см
Овощечистка	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Лопатка -палетка изогнутая	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Щипцы универсальные	2	Материал нержавеющая сталь, длина 300 мм
Набор кондитерских насадок	1	Материал нержавеющая сталь, минимум 12 штук
Набор кондитерских форм (квадрат)	1	от 3 до 5 шт нержавеющая сталь .Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Форма для выпечки тартов круг	3	перфорированная, нержавеющая сталь d-8см
Форма для выпечки тартов овал	3	перфорированная, нержавеющая сталь h-25-35 мм
Набор кондитерских форм (круг)	1	H= 32 мм, Dmax=115мм/Dmin=20мм,от 3 до 5 шт нержавеющая сталь

Миски нержавеющая сталь	3	Объем 0.3 л, диаметр 16 см
Миски нержавеющая сталь	3	Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см
Миски нержавеющая сталь	3	Объем: 1 л, диаметр: 20 см
Миски нержавеющая сталь	1	Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см
Миска пластик	2	Объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см
Прихватка - варежка термостойкая силиконовая	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Набор пинцетов для оформления блюд	1	Не менее 3 шт. Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Ножницы для рыбы, птицы	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Ковёр электрический	2	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Пергамент рулон	1	Не менее 10м
Фольга рулон	1	Не менее 10м
Скатерть для презентационного стола белая	-	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Бумажные полотенца	4	Двухслойные, одноразовые
Губка для мытья посуды	2	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Полотенца х,б для протир. тарелок	4	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	30	500мл
Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	30	300мл
Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	30	1000мл
Стаканы одноразовые	10	200мл
Пакеты для мусора	-	60 л
Пакеты для мусора	-	200 л
Перчатки силиконовые одноразовые	1	Размер S;M;L
Вода	-	Бутыль 19л
Мешки кондитерские одноразовые (разных размеров)	6	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Салфетки из	1	Универсальные, не менее 50

нетканого материала		шт в рулоне , размер не менее 20x30 см
Плѐнка пищевая	1	Не менее 20м
Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Баллоны с газом N2O	2	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Баллоны с газом CO2	2	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Вакуумные пакеты, разных размеров (20x30=10 шт, 16x23=5шт, 10x15=5шт)	20	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Масло растительное для фритюра	6	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Общая инфраструктура		
Шкаф шоковой заморозки	1	Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1
Гастроемкость из нержавеющей стали	10	GN 1/1 530x325x20 мм
Часы настенные (электронные)	2	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Термометр инфракрасный	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Микроволновая печь	1	Мощность от 0,7кВт
Фритюрница	1	Объемом от 4 литров.
Слайсер	1	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.
Стол производственный	2	1800x600x850, допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.
Мясорубка	1	Производительностью не менее 20 кг в час.
Блендер стационарный	1	Объем чаши не менее 2л.
Соковыжималка	1	Мощностью не менее 200 Вт, шнекового или центрифужного типа
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1	Настольная, камерная.
Ковёр электрический	2	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Штангенциркуль электронный	1	Диапазон измерений от 0 - 150 мм

		Кофемолка	1	Мощность от 180 Вт Простая модель для возможности измельчения сухих продуктов
		Огнетушитель углекислотный ОУ-1	2	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Набор первой медицинской помощи	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Кулер для воды	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Тестирование	Аудитория	Стол	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Стул	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов