

## **Механика конкурса «За Нами в профессию»**

### **Гранд Финал для номинаций «Помощник повара», «Официант», «Бармен»**

Общие требования:

К участию в гранд финале допускаются конкурсанты занявшие призовые места в номинациях «Помощник повара», «Официант», «Бармен»

#### **Эксперты.**

Экспертами конкурса выступают специалисты- практики, соответствующие высоким профессиональным стандартам, в том числе опыту успешной работы в своих сферах, опыту судейства конкурсов профессионального мастерства на Российском и международном уровне. Эксперты конкурса проходят специальное обучение работе с программным обеспечением конкурса и методикой судейства и критериев оценки конкурсантов в данном конкурсе.

#### **Определение победителей.**

Победители конкурса определяются по наибольшему количеству набранных баллов по специальной методике оценки. В Гранд Финале - одно командное призовое место.

Вручение сертификатов, специальных знаков победителей, а также призов и подарков от технических партнеров конкурса производится на церемонии награждения.

#### **Схема проведения конкурса «За Нами в Профессию» , Гранд Финал для номинаций «Помощник повара», «Официант», «Бармен»**

Дата проведения конкурса: 20 июня 2019 года

Место проведения конкурса : особняк Брюллова ,наб. Лейтенанта Шмидта д.37

Гранд Финал является командным соревнованием , участвуют три команды. Команды формируются по принципу: конкурсант, занявший 1-ое место в номинации «помощник повара» попадает в команду к конкурсанту, занявшему 1-ое место в номинации «Официант» и конкурсанту, занявшему 1-ое место в номинации «Бармен». Соответственно вторая команда состоит из конкурсантов , занявших вторые места в своих номинациях и третья команда состоит из конкурсантов, занявших третьи места в своих номинациях.

**Задача для команд.**

Ситуация: Гость решает посетить ресторан ради одного фирменного блюда, которым славится данный ресторан. Но, внезапно, данное блюдо невозможно приготовить и подать гостю по банальной, но очень неприятной причине – закончился основной ингредиент.

Команде из повара, официанта и бармена предстоит правильно выйти из этой ситуации чтобы гость остался доволен.

Официанту предстоит работа с гостем.

Повару предстоит приготовление салата по ТТК с небольшим комплиментом от повара в виде оригинального элемента при подаче.

Бармену предстоит приготовление коктейля – «комплимента» от ресторана для гостя, как извинение за сложившуюся ситуацию. Бармену будут предоставлены все ингредиенты, но выбор коктейля остается за конкурсантом.

**Дополнительные условия:**

Конкурсанты проходят регистрацию на месте проведения конкурса 20 июня 2019 года, в 9:00 утра. С собой конкурсанты должны иметь : документ удостоверяющий личность, комплект формы для работы.

Организаторы предоставляет место для переодевания и приведения формы в порядок. (Раздевалка с гладильной доской и утюгом)

Также организаторы предоставляют весь необходимый инвентарь и продукты для проведения конкурса.

Экспертные группы по созданию комплектов оценочных средств конкурса профессионального мастерства «За Нами в Профессию» могут вносить изменения в механику проведения номинаций конкурса, но не позднее чем за семь календарных дней до даты проведения конкурса.