

**План работы площадки
Регионального этапа Чемпионата по профессиональному мастерству
"Профессионалы" и Чемпионата высоких технологий в Пермском крае
по компетенции «Ресторанный сервис»**



Д-2	Д -1	Д 1	Д 2	Д 3	Д +1
1	2	3	4	5	6
18.03.2024	19.03.2024	20.03.2024	21.03.2024	22.03.2024	23.03.2024
понедельник	вторник	среда	четверг	пятница	суббота
Дни подготовки к соревнованиям	Дни подготовки к соревнованиям	Соревновательные дни			Дни после соревнований
ГБПОУ «ПТТК» г.Пермь, ул Обвинская 10а	ГБПОУ «ПТТК» г.Пермь, ул Обвинская 10а	ГБПОУ «ПТТК» г Пермь, ул Обвинская 10а	ГБПОУ «ПТТК» г Пермь, ул Обвинская 10а	ГБПОУ «ПТТК» г Пермь, ул Обвинская 10а	ГБПОУ «ПТТК» г Пермь, ул Обвинская 10а

День Д-2 Понедельник 18.03.2024 (День 1 из 6)			
	Действие	Участники	Подпись ответственного
08:00-11:00	Приемка конкурсной площадки Главным Экспертом	Все эксперты	
11:00-15:00	День экспертов. Регистрация и обучение экспертов; тестирование экспертов; распределение ролей; ознакомление экспертов с критериями оценивания; работа в группах оценки; подписание протоколов.	Все эксперты	

День Д-1 Вторник 19.03.2024 (День 2 из 6)			
Время	Действие	Участники	Подпись ответствен ого
10.00 – 17.00	Подготовка к соревнованиям	все эксперты	
10.00 – 17.00	Встреча экспертов РЧ на площадке соревнований. Знакомство экспертов.	все эксперты	

**План работы площадки
Регионального этапа Чемпионата по профессиональному мастерству
"Профессионалы" и Чемпионата высоких технологий в Пермском крае
по компетенции «Ресторанный сервис»**



	Подготовка к чемпионату.		
12.00-13.00	Открытие РЧ.	все эксперты	
13.45-17.00	Встреча участников РЧ.	команда управления компетенцией + все эксперты	
14.00-17.00	Работа на площадке. Подписание протоколов.	все эксперты и участники	
17.00-19.00	Подготовка площадки к конкурсному дню Д1. Общение с участниками.	Технический администратор Главный эксперт	
Конкретика			
10.00 – 10.30	Команда управления компетенцией должны быть на месте для обсуждения любых вопросов от экспертов. Представление для всех экспертов.	команда управления компетенцией + все эксперты	
10.30 – 12.00	Обсуждение Правил Чемпионата, Распределение ролей между экспертами. Обсуждение проекта КЗ, утверждение 30 % в КЗ.ТБ и ОТ. Подписание протоколов. Обсуждение КЗ модуль «Бизнес-ланч», «Работа за стойкой. Бар и кофейня», «Банкет-коктейль». Ознакомление с критериями оценивания.	команда управления компетенцией + все эксперты	
12.00-13.00	Открытие РЧ.	Все эксперты	
13.00 – 13.30	Встреча участников. Регистрация участников.	все эксперты и участники	
13.30 – 14.30	Знакомство с площадкой, Комнатой участников. Знакомство с расписанием соревновательной части РЧ, Объяснение модулей и распределение, знакомство с 30% изменениями КЗ, решение спорных и проблематичных вопросов. Правила поведения на площадке во время РЧ. Подписание протокола. Выдача номеров, согласно жеребьевке. Подписание согласия рукописно. Проведение инструктажа по ТБ и ОТ. Подписание протокола. Проверка ТулБоксов согласно ТО. Распределение ТулБоксов для хранения в специальной комнате.	все эксперты и участники	
14.30 – 17.00	Знакомство с площадкой, оборудованием, инвентарем, посудой, продуктами, бельем, мебелью. Тестовая работа на площадке.	все эксперты и участники	
17.00 – 17.30	ЦСО – подготовка системы.	Главный эксперт	
17.30 -19.00	Подготовка площадки к конкурсному дню Д1.	команда управления компетенцией + Главный эксперт	

**План работы площадки
Регионального этапа Чемпионата по профессиональному мастерству
"Профессионалы" и Чемпионата высоких технологий в Пермском крае
по компетенции «Ресторанный сервис»**



день Д 1 Среда 20.03.2024 (день 3 из 6)			
Время	Действие	Участники	Подпись ответственного
09:30 - 16:00	Приветствие. Конкурс. Оценка.	Участники и все эксперты	
10:15 – 13:35	Конкурс и оценка	все эксперты все участники	
09:30 – 09:45	Приветствие	все эксперты + все участники	
09:45 - 10:00	Проведение инструктажа по ТБ и ОТ	Все участники Эксперт по ТБ и ОТ	
10:00 - 10:15	Общение участника и эксперта-наставника	Все участники + эксперт-наставник	
10:15 – 13:35	Проведение модуля «Бизне-ланч»	все эксперты + все участники	
10:15 – 13:35	РЧ «Профессионалы» открыто для СМИ.		
13:50 – 16:00	ЦСО	Главный эксперт	
16:00 – 19:00	Подготовка площадки к конкурсному дню Д2.	Главный эксперт + технический администратор	
Конкретика			
09:00	Прибытие главного эксперта	Главный эксперт	
09:15 - 09:30	Прибытие экспертов, участников	все эксперты все участники	
09:30 - 09:45	Приветствие.	все эксперты + все участники ,	
09:45 - 10:00	Проведение инструктажа по ТБ и ОТ	все участники Эксперт по ТБ и ОТ	

**План работы площадки
Регионального этапа Чемпионата по профессиональному мастерству
"Профессионалы" и Чемпионата высоких технологий в Пермском крае
по компетенции «Ресторанный сервис»**



10:00 - 10:15	Общение участника и эксперта-наставника	все участники + эксперт-наставник	
10:15 - 10:20	Сложение table box (1 стол из 2 скатертей)	все эксперты + все участники	
10:20 - 10:35	Экспертная оценка	все эксперты	
10:35 - 10:50	Складывание полотняных салфеток (25 гостевых видов)	все эксперты + все участники	
10:50 - 11:05	Экспертная оценка	все эксперты	
11:05 - 11:35	Предварительная сервировка гостевого стола по меню «Бизнес-ланча» - 2 гостя (1 квадратный стол): - Закуска - Суп - Основное горячее блюдо -Напитки (безалкогольные: напиток из сухофруктов)	все эксперты + все участники	
11:35 - 11:50	Экспертная оценка	все эксперты	
11:50 - 12:50	Встреча и обслуживание гостей по меню «Бизнес-ланча» - 2 гостя (1 квадратный стол): - Закуска - Суп - Основное горячее блюдо -Напитки (безалкогольные: напиток из сухофруктов) Конкурсант обслуживает гостей по меню «Бизнес-ланча», с ограниченным количеством блюд и наличием стоп-листа	все эксперты + все участники	
12:50 - 13:20	Пересервировка гостевого стола с заменой скатерти	все эксперты + все участники	
13:20 - 13:35	Экспертная оценка	все эксперты	
13:35 - 13:50	Общение конкурсанта с экспертом-наставником	все эксперты + все участники	
13:50 - 16:00	Окончание конкурсного дня. Занесение оценок в ЦСО.	Главный эксперт	
16:00 - 19:00	Подготовка площадки к конкурсному дню Д2	Главный эксперт и технический эксперт	

**План работы площадки
Регионального этапа Чемпионата по профессиональному мастерству
"Профессионалы" и Чемпионата высоких технологий в Пермском крае
по компетенции «Ресторанный сервис»**



день Д 2 Четверг 21 .03.24 (день 4 из 6)			
Время	Действие	Участники	Подпись ответственного
08:30-18:50	Приветствие. Конкурс. Оценка.	Участники все эксперты компатриоты	
09:15 - 18:50	Конкурс и оценка	SMT + все эксперты+ все участники	
08:30-08:45	Приветствие	SMT + все эксперты Все участники	
08:45-09:00	Проведение инструктажа по ТБ и ОТ	Все участники Эксперт по ТБ и ОТ	
09:00-09:15	Общение участника и эксперта-наставника	Все участники + эксперт-наставник	
09:15-18:35	Проведение модуля «Работа за стойкой. Бар и кофейня»	все эксперты + все участники	
10:50 – 14:00	РЧ «Профессионалы» открыто для СМИ.		
18:35 -20:00	Подготовка площадки к конкурсному дню Д 3.	Главный эксперт и технический администратор	
Конкретика			
08:00	Прибытие главного эксперта	Главный эксперт	
08:15-08:30	Прибытие экспертов, участников.	все эксперты, + участники	
08:30-08:45	Приветствие	все эксперты + Участники	
08:45-09:00	Инструктаж по ТБ и ОТ	Участники Эксперт по ТБ и ОТ	
09:00-09:15	Общение участника и эксперта-наставника	все участники +	

**План работы площадки
Регионального этапа Чемпионата по профессиональному мастерству
"Профессионалы" и Чемпионата высоких технологий в Пермском крае
по компетенции «Ресторанный сервис»**



		эксперт-наставник	
09:15-09:30	Идентификация алкогольных напитков (8 позиций) (Список алкогольных напитков прилагается)	все эксперты+ все участники	
09:30-09:40	Экспертная оценка	все эксперты	
	Кофейня		
09:40-10:10	Подготовка рабочей зоны на весь модуль с тестирование кофейного оборудования и настройку помола	все эксперты+ участник № 1,2	
10:10-11:00	Приветствие и обслуживание 2 гостей по кофейной карте (Список кофейных напитков прилагается) Конкурсанту необходимо продать четыре напитка двум гостям, 2 из классической линейки и 2 из раздела авторских напитков. Сначала подать 2 классических кофе, затем 2 авторских, оба гостя должны получить напитки одновременно.	все эксперты+ участник №1,2	
11:00- 11:10	Экспертная оценка	все эксперты	
	Бар		
11:10-12:00	Приветствие и обслуживание 2 гостей по барной карте (Список и технологические карты напитков прилагаются) Конкурсанту необходимо продать четыре разных напитка двум гостям. Количество напитков для одного гостя и последовательность подачи не регламентированы.	все эксперты+ участник №1,2	
12:00 – 12:20	Уборка рабочего места	все эксперты + участник №1,2	
12:20-12:30	Экспертная оценка	все эксперты	
	Кофейня		
12:30-13:00	Подготовка рабочей зоны на весь модуль с тестирование кофейного оборудования и настройку помола	все эксперты+ участник № 3,4	
13:00- 13:50	Приветствие и обслуживание 2 гостей по кофейной карте (Список кофейных напитков прилагается) Конкурсанту необходимо продать четыре напитка двум гостям, 2 из классической линейки и 2 из раздела авторских напитков. Сначала подать 2 классических кофе, затем 2 авторских, оба гостя должны получить напитки одновременно.	все эксперты+ участник № 3,4	
13:50-14: 00	Экспертная оценка	все эксперты	
	Бар		
14:00 – 14:50	Приветствие и обслуживание 2 гостей по барной карте (Список и технологические карты	все эксперты+	

**План работы площадки
Регионального этапа Чемпионата по профессиональному мастерству
"Профессионалы" и Чемпионата высоких технологий в Пермском крае
по компетенции «Ресторанный сервис»**



	напитков прилагаются) Конкурсанту необходимо продать четыре разных напитка двум гостям. Количество напитков для одного гостя и последовательность подачи не регламентированы.	участник № 3,4	
14:50 – 15:10	Уборка рабочего места	все эксперты + участник № 3,4	
15:10 – 15:20	Экспертная оценка	все эксперты	
	Кофейня		
15:20-15:50	Подготовка рабочей зоны на весь модуль с тестирование кофейного оборудования и настройку помола	все эксперты+ участник № 5	
15:50-16:40	Приветствие и обслуживание 2 гостей по кофейной карте (Список кофейных напитков прилагается) Конкурсанту необходимо продать четыре напитка двум гостям, 2 из классической линейки и 2 из раздела авторских напитков. Сначала подать 2 классических кофе, затем 2 авторских, оба гостя должны получить напитки одновременно.	все эксперты+ участник №5	
16:40-16:50	Экспертная оценка	все эксперты	
	Бар		
16:50-17:40	Приветствие и обслуживание 2 гостей по барной карте (Список и технологические карты напитков прилагаются) Конкурсанту необходимо продать четыре разных напитка двум гостям. Количество напитков для одного гостя и последовательность подачи не регламентированы.	все эксперты+ участник №5	
17:40 – 18:00	Уборка рабочего места	все эксперты + участник №5	
18:00-18:10	Экспертная оценка	все эксперты	
18:20 - 18:35	Общение конкурсанта с экспертом-наставником	все эксперты + все участники	
18:35 – 20:00	Окончание конкурсного дня. Занесение оценок в ЦСО.	Главный эксперт	
20:00-21:00	Подготовка площадки к конкурсному дню ДЗ	Главный эксперт и технический администратор	

**План работы площадки
Регионального этапа Чемпионата по профессиональному мастерству
"Профессионалы" и Чемпионата высоких технологий в Пермском крае
по компетенции «Ресторанный сервис»**



день Д 3 Пятница 22.03.24 (день 5 из 6)			
Время	Действие	Участники	Подпись ответственного
09:45-13:05	Приветствие. Конкурс. Оценка.	Участники и все эксперты	
10:30 - 13:05	Конкурс и оценка	все эксперты все участники	
09:45-10:00	Приветствие	все эксперты + все участники	
10:00-10:15	Проведение инструктажа по ТБ и ОТ	Все участники Эксперт по ТБ и ОТ	
10:15-10:30	Общение участника и эксперта-наставника	Все участники + эксперт-наставник	
10:30-13:00	Проведение модуля «Банкет-коктейль»	все эксперты + все участники	
10:30 – 13:05	РЧ «Профессионалы» открыто для СМИ.		
13:05-15:00	Окончание конкурсного дня. Занесение оценок в ЦСО. Подписание протоколов.	Главный эксперт	
Конкретика			
09:00	Прибытие главного эксперта	Главный эксперт	
09:15-09:45	Прибытие экспертов, участников.	все эксперты, + участники	
09:45-10:00	Приветствие	все эксперты + Участники	
10:00-10:15	Инструктаж по ТБ и ОТ	Участники Эксперт по ТБ и ОТ	
10:15-10:30	Общение участника и эксперта-наставника	все участники + эксперт-наставник	

**План работы площадки
Регионального этапа Чемпионата по профессиональному мастерству
"Профессионалы" и Чемпионата высоких технологий в Пермском крае
по компетенции «Ресторанный сервис»**



10:30-11:05	Специальное задание «Легкие закуски» Конкурсанту необходимо подготовить рабочее место к приготовлению легких закусок. Приготовить и оформить для подачи легкие закуски из предложенного перечня продуктов (приложение 11).	все эксперты + участники	
11:05-11:15	Уборка рабочего места	все эксперты + участники	
11:15-11:30	Экспертная оценка	все эксперты	
11:30-11:45	Подготовка к встрече и обслуживанию банкета-коктейля Конкурсанту необходимо подготовить подсобный стол и все необходимые материалы к предстоящему обслуживанию	все эксперты + участники	
11:45-12:15	Встреча и обслуживание гостей (игристое вино + легкие закуски) Конкурсанту необходимо провести обслуживание банкета-коктейля для 4 гостей, с открытием и сервисом игристого вина и легких закусок (приготовленных участником)	все эксперты + участники	
12:15-12:30	Уборка рабочего места	все эксперты + участники	
12:30- 12:45	Экспертная оценка	все эксперты	
12:45-13:00	Общение участник/эксперт-наставник	все эксперты + участники	
13:00 – 14:00	Окончание конкурсного дня. Занесение оценок в ЦСО.	Главный эксперт	
14:00 – 15:00	Конец соревнований. Сверка внесённых оценок в ЦСО. Подписание сверенных оценок. Подписание протоколов.	все эксперты	
15:00	Оформление всей документации РЧ 2024. Сдать результаты в дирекцию чемпионата.	Главный эксперт	

**План работы площадки
Регионального этапа Чемпионата по профессиональному мастерству
"Профессионалы" и Чемпионата высоких технологий в Пермском крае
по компетенции «Ресторанный сервис»**



день Д +1 Пятница 23.03.24 день (6 из 6)			
Время	Действие	Участники	Подпись
13:00	Церемония закрытия	Все участники и эксперты	

Главный эксперт _____ /Ефремова Ю.С./