

**Региональный этап чемпионата по профессиональному мастерству
«Профессионалы»
Компетенция «Ресторанный сервис»**



Региональный этап чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» проходил в Новосибирской области с 14 февраля по 5 марта.

На базе кафедры пищевых технологий СибУПК была организована площадка по компетенции «Ресторанный сервис» (основная категория и юниоры). Наставники кафедры подготовили студентов и школьников к конкурсным заданиям. За три дня участники показали навыки в трех модулях, которые включали разнообразные задания.

Модуль А. «Открытая кухня». Участники определяли 8 моносортовых вин по ароматическим, цветовым и вкусовым свойствам. Также конкурсанты проводили сервировку гостевого меню по предзаказанному меню и производили полное обслуживание гостей.

Модуль Б. «Бизнес-ланч». Участники показали умение накрывать стол-коробку, с использованием 4 скатертей и составляли композицию из 25 разных гостевых форм сложения салфеток. Во второй день конкурсанты обслуживали гостей по меню бизнес-ланча. Специальным заданием в этот день стало

приготовление Авторского Бургера. Также участники идентифицировали 8 алкогольных напитков без дегустации.

Модуль В. «Работа за стойкой». В этот день участники готовили и подавали эспрессо, капучино с элементами лате арт (питчинг), показали умение обслуживание гостей по кофейной карте и барной карте, а также меню на вынос. Конкурсанты удивляли гостей Авторским коктейлем на тему «Профессия будущего» и в заведение модуля идентифицировали безалкогольные спирты Drinksome.

Победителями регионального этапа чемпионата стали:

1 место – *Тарасов Александр* (эксперт-наставник – доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров А.А. Орлов);

2 место – *Газетова Полина* (эксперт-наставник – преподаватель кафедры пищевых технологий Н.О. Нефедова);

3 место – *Зеленков Роман* (эксперт-наставник – доцент кафедры пищевых технологий Н.Г. Неборская).



