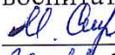


УТВЕРЖДАЮ

Зам.директора по учебно-воспитательной работе

 И.А. Серeda

30.11.2018г

х

План

подготовки и проведения тренингов к отборочным соревнованиям Worldskills Rusia

«Молодые профессионалы» по компетенциям: «Ресторанный сервис»,

«Поварское дело»

№ п/п	Дата и время проведения	Место проведения	Тренеры, участники	Содержание деятельности
1	Организационная работа			
1.1	20.11.2018	-учебный ресторан -кабинет барного дела -кулинарный цех	Кравченко Д.Л. Сигачёва Е.В. Дубик Т.Н.	Подготовка площадок для тренингов
1.2	30.11.18	-учебный ресторан -кабинет барного дела -кулинарный цех	Кравченко Д.Л. Сигачёва Е.В. Дубик Т.Н.	Материально-техническое оснащение тренинговых занятий
1.3	4-5.1218	бар «Тартуга» поп ООО «Судак»	Жученкова Е.В. Симчук М Паренькова В.	Заключение договоров на подготовку и проведение мастер-классов победителями IV Национального чемпионата «Молодые профессионалы» ^х (Worldskills Rusia) в предприятиях общественного питания Симферополя и Судака.
1.4	12.12.18 14.12.18		Кравченко Д.Л Сигачева Е.В. Симчук М Паренькова В Нематуллаева А	Участие победителей IV Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (Worldskills Rusia) в профориентационных встречах с обучающимися колледжа и учителями «Технологии» школ Республики Крым.

2		Тренинговая работа		
2.1		учебный ресторан	Кравченко Д.Л. Симчук М.	Выполнение задания модуля «Ресторан» МЕР «Ресторан»-4 гостя (1 прямоугольный стол), стол-коробка -закуска «Коктейль из креветок»; -Суп «Консоме»; -Основное блюдо Филетирование «Паровая рыба», гарнир картофель, лимон и соус сливочный»; -десерт «Сырная тарелка»
2.2		учебный ресторан	Кравченко Д.Л. Симчук М.	Декантация красного вина
2.3		учебный ресторан	Кравченко Д.Л. Симчук М.	Обслуживание: -закуска подача с кухни; -суп gueridon; -основное блюдо gueridon, гарнир и соус – Silver Service; -десерт «Сырная тарелка»; -кофе+молоко- Silver Service; -напитки: -вода газ (в стекле); -вода б/газ (в стекле); -белое вино; -красное вино- Декантация.
2.4		учебный ресторан	Кравченко Д.Л. Симчук М.	Идентификация вина
2.5		учебный ресторан	Сигачёва Е.В. Симчук М.	Выполнение задания модуля «Бар» Mise en place для всех заданий (бар), МЕР for finger food (20 мин) 30 мин на участника 10 мин-жеребьевка Mise en place- классические коктейли

				(фрукты, лед, все для украшений). 20 мин-приготовление классических изделий- 2 коктейля* 2 порции, включая украшения.
2.6		учебный ресторан	Сигачёва Е.В. Кравченко Д.Л. Симчук М.	Выполнение задания модуля «Бар» Mise en piase для всех заданий (бар), МЕР for finger food (10 мин) 30 мин на участника 10 мин-жеребьевка Mise en piase- классические коктейли (фрукты, лед, все для украшений). 15 мин-приготовление классических изделий- 2 коктейля* 2 порции, включая украшения.
2.7		учебный ресторан	Сигачёва Е.В. Кравченко Д.Л. Симчук М.	Выполнение задания модуля «Бар» Mise en piase для всех заданий (бар), МЕР for finger food (5 мин) 30 мин на участника 10 мин-жеребьевка Mise en piase- классические коктейли (фрукты, лед, все для украшений). 10 мин-приготовление классических изделий- 2 коктейля* 2 порции, включая украшения.
2.8		учебный ресторан	Сигачёва Е.В. Кравченко Д.Л. Симчук М.	30 мин на участника 10 мин Mise en plase- подготовка к работе с гостями, встреча гостей 20 мин-приготовление классических коктейлей -2 коктейля*2 порции, включая украшения. Сервис finger food Уборка рабочего места

2.9		учебный ресторан	Сигачёва Е.В. Кравченко Д.Л. Симчук М.	20 мин на участника 5 мин Mise en place- подготовка к работе с гостями, встреча гостей 15 мин-приготовление классических коктейлей -2 коктейля*2 порции, включая украшения. Сервис finger food Уборка рабочего места
2.10		учебный ресторан	Сигачёва Е.В. Кравченко Д.Л. Симчук М.	15 мин на участника 5 мин Mise en place- подготовка к работе с гостями, встреча гостей 10 мин-приготовление классических коктейлей -2 коктейля*2 порции, включая украшения. Сервис finger food Уборка рабочего места
2.11		учебный ресторан	Сигачёва Е.В. Кравченко Д.Л. Симчук М.	Skill Test-Irish Coffee-2 порции (сливки 35%), 15 мин на участника.
2.12		учебный ресторан	Сигачёва Е.В. Кравченко Д.Л. Симчук М.	Skill Test-Irish Coffee-2 порции (сливки 35%), 10 мин на участника.
2.13		учебный ресторан	Сигачёва Е.В. Кравченко Д.Л. Симчук М.	Skill Test-Irish Coffee-2 порции (сливки 35%), 7 мин на участника.
2.14		учебный ресторан	Сигачёва Е.В. Симчук М.	Skill Test-закуска «Коктейль из креветок»-2 порции (15 мин на выполнение) Выполнение задания модуля «Бариста» 20 мин на выполнение задания. Приготовление фантазийного кофе Mystery box. Кофе зерновой. Молоко 3,2- 3,5% жира. Сливки 35%. Кокосовое молоко. Сгущенное молоко. Какао-напиток. Кокосовая стружка.

				Шоколад молочный. Шоколад горький. Тростниковый сахар. Корица. Мускатный орех. Гвоздика. Кардамон. Бадьян. Черный перец.
2.15		учебный ресторан	Сигачёва Е.В. Симчук М.	<p>Skill Test-закуска «Коктейль из креветок»-2 порции (10 мин на выполнение)</p> <p>Выполнение задания модуля «Бариста» 15 мин на выполнение задания. Приготовление фантазийного кофе Mystery box. Кофе зерновой. Молоко 3,2-3,5% жира. Сливки 35%. Кокосовое молоко. Сгущенное молоко. Какао-напиток. Кокосовая стружка. Шоколад молочный. Шоколад горький. Тростниковый сахар. Корица. Мускатный орех. Гвоздика. Кардамон. Бадьян. Черный перец.</p>
2.16		учебный ресторан	Кравченко Д.Л. Симчук М.	<p>Skill Test-закуска «Коктейль из креветок»-2 порции (7 мин на выполнение)</p> <p>Выполнение задания модуля «Бариста» 10 мин на выполнение задания. Приготовление фантазийного кофе Mystery box. Кофе зерновой. Молоко 3,2-3,5% жира. Сливки 35%. Кокосовое молоко. Сгущенное молоко. Какао-напиток. Кокосовая стружка.</p>

				Шоколад молочный. Шоколад горький. Тростниковый сахар. Корица. Мускатный орех. Гвоздика. Кардамон. Бадьян. Черный перец.
2.17		учебный ресторан	Сигачёва Е.В. Кравченко Д.Л. Симчук М.	Отработка дня по модулю «Ресторан».
2.18		учебный ресторан	Сигачёва Е.В. Симчук М.	Отработка дня по модулю «Бар».
2.19		учебный ресторан	Сигачёв Е.В. Симчук М.	Отработка дня по модулю «Бариста».
2.20		кулинарный цех	Жученкова Е.В. Нематуллаева А.	Выполнение модуля finger food-2 вида по 10шт. Выполнение модуля- три шоколада

Преподаватели: Жученкова Е.В.
Кравченко Д.Л.
Сигачёва Е.В.

Рассмотрено на заседании предметно-цикловой комиссии: Менеджмента и организации обслуживания в предприятиях общественного питания
Протокол № 4 от 28.11 2018г
Председатель:  Н.А. Абрамова