**Информация для руководителей предприятий общественного питания**

 В целях повышения престижности профессии, морального и материального стимулирования высококвалифицированных работников, совершенствования традиций кулинарного мастерства Министерство промышленности и торговли Удмуртской Республики проводит в 2016 году присвоение высших профессиональных званий «Мастер-повар Удмуртской Республики», «Мастер-кондитер Удмуртской Республики», «Мастер торгового сервиса Удмуртской Республики» работникам сферы индустрии питания и сервиса Удмуртской Республики.

 Присвоение высших профессиональных званий будет проходить в 2 этапа.

 На 1 этапе экспертной комиссией на рабочем месте кандидата на присвоение высшего профессионального звания оцениваются теоретические знания, уровень профессионального мастерства при выполнении технического задания.

 На 2 этапе кандидат представляет творческую работу и проводит ее

презентацию. Представление на кандидата подается руководителем предприятия в отдел общественного питания Министерства промышленности и торговли Удмуртской Республики по адресу: г. Ижевск, ул. Красная, 144, 4 этаж, каб. № 417, отдел общественного питания, телефон/факс:8-341-949-347, эл. почта: ked@mintorg.idz.ru.

 Информация: Положение о присвоении высших профессиональных званий «Мастер-повар Удмуртской Республики», «Мастер-кондитер Удмуртской Республики», «Мастер торгового сервиса Удмуртской Республики», форма представления (заявка), Техническое задание (практическое задание, теоретические вопросы) для кандидатов, размещена на сайте: www.mintorg.udmurt.ru.

 Приложение № 1

 Утверждено

 приказом Министерства промышленности и торговли Удмуртской Республики

 от «16» марта 2015 г. № 15

**Положение**

**о порядке присвоения званий «Мастер-повар Удмуртской Республики», «Мастер-кондитер Удмуртской Республики», «Мастер торгового сервиса Удмуртской Республики»**

1. Общие положения

 1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок присвоения званий «Мастер-повар Удмуртской Республики», «Мастер-кондитер Удмуртской Республики», «Мастер торгового сервиса Удмуртской Республики», вводится с целью повышения престижности профессий, морального и материального стимулирования высококвалифицированных работников сферы индустрии питания и сервиса.

 1.2. Звания «Мастер-повар Удмуртской Республики», «Мастер-кондитер Удмуртской Республики», «Мастер торгового сервиса Удмуртской Республики» являются высшими профессиональными званиями, свидетельствуют о высоком уровне профессионализма, владении прогрессивными технологиями и приемами в производстве кулинарной, кондитерской продукции, творческом подходе к работе, высоком уровне культуры производства и обслуживания,.

1.3. Лицам, получившим звания «Мастер-повар Удмуртской Республики», «Мастер-кондитер Удмуртской Республики» и «Мастер торгового сервиса Удмуртской Республики», по решению работодателя могут устанавливаться стимулирующие выплаты в соответствии с трудовым законодательством Российской Федерации.

2. Порядок присвоения званий «Мастер-повар Удмуртской Республики», «Мастер-кондитер Удмуртской Республики», «Мастер торгового сервиса Удмуртской Республики»

 2.1. Звания «Мастер-повар Удмуртской Республики», «Мастер-кондитер Удмуртской Республики» и «Мастер торгового сервиса Удмуртской Республики» присваиваются высококвалифицированным работникам сферы индустрии питания и сервиса*:* поварам, кондитерам, начальникам кондитерских и других цехов, заведующим производством (шеф-поварам) и их заместителям, метрдотелям и официантам, барменам, имеющим стаж практической работы в сфере индустрии питания и сервиса не менее 5 лет, в том числе не менее 2-х лет по высшему разряду.

 2.2. Звания «Мастер-повар Удмуртской Республики», «Мастер-кондитер Удмуртской Республики» и «Мастер торгового сервиса Удмуртской Республики» присваиваются участникам конкурсов или соревнований по кулинарии и сервису международного, Всероссийского уровня, занявшим призовое место, регионального уровня, занявшим первое место, и имеющих стаж работы в отрасли не менее 5 лет, в том числе не менее 2-х лет по высшему разряду.

 2.3. Звания «Мастер-повар Удмуртской Республики», «Мастер-кондитер Удмуртской Республики» и «Мастер торгового сервиса Удмуртской Республики» присваивается по представлениям организаций и предприятий независимо от ведомственной принадлежности и организационно-правовых форм собственности.

 2.4. Основанием для присвоения званий служит заключение экспертной комиссии по присвоениюзваний «Мастер-повар Удмуртской Республики», «Мастер-кондитер Удмуртской Республики», «Мастер торгового сервиса Удмуртской Республики», которая создается и утверждается приказом Министерства промышленности и торговли Удмуртской Республики и действует на основании Положения об экспертной комиссии по присвоениюзваний «Мастер-повар Удмуртской Республики», «Мастер-кондитер Удмуртской Республики», «Мастер торгового сервиса Удмуртской Республики». На основании заключения экспертной комиссии Министерство промышленности и торговли Удмуртской Республики издает приказ о присвоении званий «Мастер-повар Удмуртской Республики», «Мастер-кондитер Удмуртской Республики», «Мастер торгового сервиса Удмуртской Республики».

2.5. Присвоение званий «Мастер-повар Удмуртской Республики», «Мастер-кондитер Удмуртской Республики», «Мастер торгового сервиса Удмуртской Республики» проводится ежегодно по мере поступления заявок (представлений).

2.6. Работникам, удостоенным званий «Мастер-повар Удмуртской Республики», «Мастер-кондитер Удмуртской Республики» и «Мастер торгового сервиса Удмуртской Республики» выдается соответствующее удостоверение и нагрудный знак.

2.7. Звания «Мастер-повар Удмуртской Республики» и «Мастер-кондитер Удмуртской Республики» присваиваются работникам**:**

* в совершенстве владеющим профессиональным мастерством, обладающим глубокими знаниями технологии приготовления блюд и изделий;
* способствующим сохранению и развитию национальных кулинарных традиций;
* знающим современные направления в кулинарном и кондитерском искусстве, в том числе зарубежном;
* применяющим прогрессивные технологии и приемы организации труда;
* постоянно совершенствующим ассортимент продукции за счет разработки рецептур новых, фирменных изделий;
* знающим основы стандартизации продукции и услуг общественного питания в Российской Федерации, международные требования (стандарты) к производству и реализации блюд и изделий, особенности зарубежных кухонь;
* имеющим навыки разработки стандартов предприятия;

- обеспечивающим рациональное использование сырья, неукоснительное соблюдение санитарно-гигиенических и технологических режимов, передачу опыта и знаний молодым кадрам.

 2.8. Звание «Мастер торгового сервиса Удмуртской Республики» присваивается метрдотелям, официантам, барменам в совершенстве владеющим:

- знаниями профессиональной этики, методики работы и техники обслуживания потребителей;

* правилами особо сложной сервировки столов, отражающей национальный колорит и особенности, а также тематическую направленность предприятия;
* формами, методами и техникой обслуживания официальных (неофициальных) приемов и банкетов (в т.ч. зарубежных делегаций), тематических мероприятий, различных торжеств;
* знаниями основ технологии приготовления, характеристик блюд и напитков, санитарных норм и правил;
* приемами подачи фирменных блюд и напитков с проведением заключительных операций на виду у заказчика;
* знаниями оборудования бара, зала, наименований и назначения посуды, приборов, столового белья;
* правилами поведения за столом;
* знаниями минимум одного иностранного языка в объеме профессионального общения;
* обеспечивающим передачу опыта, знаний и оказание практической помощи молодым кадрам.

 Метрдотели, официанты, бармены должны обладать эстетичным внешним видом (совокупностью безупречной одежды, опрятности, ловкости и изящества движений, осанки, походки) и общей культурой поведения.

 Для барменов обязательно совершенное владение искусством приготовления широкого ассортимента коктейлей и других напитков, холодных и горячих закусок и постоянное совершенствование ассортимента продукции за счет разработки рецептур новых и фирменных изделий.

 2.9. Перечень документов, предоставляемых для присвоения званий «Мастер-повар Удмуртской Республики», «Мастер-кондитер Удмуртской Республики», «Мастер торгового сервиса Удмуртской Республики»:

* представление предприятия на кандидата к присвоению званий «Мастер-повар Удмуртской Республики», «Мастер-кондитер Удмуртской Республики», «Мастер торгового сервиса Удмуртской Республики» (форма представления прилагается);
* копия документа подтверждающего разряд кандидата;
* копия трудовой книжки;
* копии дипломов, грамот за участие в конкурсах, выставках;
* две цветные фотографии кандидата размером 3х4 см.;
* квитанцию об уплате регистрационного взноса.

**ПРЕДСТАВЛЕНИЕ**

**к присвоению званий «Мастер-повар Удмуртской Республики», «Мастер-кондитер Удмуртской Республики», «Мастер торгового сервиса Удмуртской Республики»**

1.Фамилия, имя, отчество

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.Должность, место работы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (точное наименование организации)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3.Дата рождения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (число, месяц, год)

4. Образование \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (общее, специальное,наименование учебного заведения, год окончания)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Общий стаж работы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6. Стаж работы в отрасли\_\_\_\_\_\_\_, в том числе по высшему разряду\_\_\_\_\_\_\_\_

7. Стаж работы на данном предприятии (организации)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

8. Участие в конкурсах профессионального мастерства и награды

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

9. Наличие государственных наград, даты награждений

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

10.Характеристика с указанием конкретных заслуг кандидата

(на отдельном листе)

Руководитель предприятия (организации) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 подпись (расшифровка подписи)

 М.П.

 "\_\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г.

Приложение к протоколу заседания экспертной комиссии по присвоению высших профессиональных званий «Мастер-повар Удмуртской Республики», «Мастер-кондитер Удмуртской Республики», «Мастер торгового сервиса Удмуртской Республики» от 19 февраля 2016 г. №1

**Техническое задание**

**для кандидатов на присвоение высших профессиональных званий**

**«Мастер-повар Удмуртской Республики», «Мастер-кондитер Удмуртской Республики», «Мастер торгового сервиса Удмуртской Республики»**

**Общие требования**

Техническое задание для кандидатов на присвоение высших профессиональных званий составляется по предложению членов экспертной группы. Техническое задание в связи с новыми тенденциями развития индустрии питания и сервиса может меняться по согласованию с председателем экспертной комиссии.

Кандидаты на присвоение высших профессиональных званий «Мастер-повар Удмуртской Республики», «Мастер-кондитер Удмуртской Республики», «Мастер торгового сервиса Удмуртской Республики», должны знать и уметь применять на практике:

- Нормативные требования к процессам производства и обслуживания.

- Традиционные методы обслуживания, приготовления кулинарной продукции, кондитерских изделий, напитков.

- Санитарные нормы и правила.

- Основные товароведные, технологические, санитарные, медико-биологические показатели качества продовольственного сырья, кулинарной продукции.

- Требования нормативной документации к производству кулинарной продукции, кондитерских изделий, процессам обслуживания.

- Современные направления в обслуживании, приготовлении, оформлении, подаче блюд, изделий, напитков, мучных и кондитерских изделий.

- Специфику технологических процессов, оформления, подачи блюд, изделий, напитков наиболее распространенных кухонь народов мира.

- Требования организации рационального питания различных групп населения.

- Требования законодательства Российской Федерации, в части права потребителей на безопасность товаров (работ, услуг), имущественной ответственности за вред, причиненный вследствие недостатков товаров.

- Правила оказания услуги общественного питания.

- Владеть на высоком профессиональном уровне используемым оборудованием, инвентарем, использовать рациональные приемы труда.

**Техническое задание**

**для кандидатов по присвоению высшего профессионального звания**

 **«Мастер-повар Удмуртской Республики»**

Защита и присвоение высшего профессионального звания «Мастер-повар Удмуртской Республики» проводится в 2 этапа.

**1 этап** проводится экспертной комиссией **на рабочем месте** кандидата на присвоение высшего профессионального звания**:** оценка теоретических знаний, уровня профессионального мастерства при выполнении технического задания.

Перед защитой технического задания кандидат проводит презентацию своей профессиональной деятельности (2-3 мин.)

 Кандидат выполняет следующее задание:

1. Холодное блюдо - 1 наименование
2. Праздничное (фирменное) блюдо - 1 наименование
3. Национальное блюдо – 1 наименование
4. Теоретические вопросы (прилагаются)

 На каждое изделие должна быть представлена технико-технологическая карта (в соответствии с требованиями ГОСТ Р 53105-2008).

 Каждое задание оценивается по 6-бальной системе. Максимальное количество баллов на 1 этапе – 24.

 При оценке учитывается: профессионализм при приготовлении и оформлении блюд и изделий; оформление, подача, вкусовые качества; новизна, современное звучание блюда; владение современными способами обработки сырья и методами приготовления блюд, сохраняющими витамины, минеральные вещества и питательную ценность; сочетание национальных традиций с европейским уровнем приготовления и оформления блюд и изделий; применение теоретических знаний на практике.

Кандидат допускается ко 2 этапу решением экспертной комиссии при количестве баллов - не менее 22.

 **2 этап:** кандидат представляет творческую работу, выполненную на свободную тему. (Творческая работа: художественное изделие из теста, художественная работа из пищевых продуктов (картина, панно, композиция из специй, сухариков, зерновых, бобовых культур и др.), художественная нарезка овощей (фруктов) и т.п.).

 Презентация творческой работы - 2-3 минуты.

 На демонстрационном столе должна быть представлена информационная карты на изделие (название изделия, краткий состав, ФИО кандидата, предприятие общественного питания (город, район).

Задание оценивается по 6-бальной системе. Максимальное количество баллов на 2 этапе – 6.

 При оценке задания учитывается: художественный вкус, тонкость и изящество, высокий уровень мастерства в использовании продуктов; оригинальность; уровень презентации изделий (умение представить выполненную работу, кулинарную идею).

 Кандидат должен иметь фирменную одежду, бейдж с указанием ФИО, разряда и места работы, использовать собственный инвентарь, продукты, атрибуты.

**Требования**

**для проверки знаний кандидатов на присвоение высших профессиональный званий «Мастер-повар Удмуртской Республики» в системе общественного питания Удмуртской Республики**

**Ассортимент и технология приготовления блюд и кулинарных изделий**

Холодные блюда:

приготовление блюд и закусок в обеденной и банкетной подаче

Банкетные закуски: валованы, корзиночки, канапе с различными наполнителями

Салаты рыбные, мясные, с птицей, овощные

Овощи фаршированные

Яйца фаршированные

Блюда из рыбы - заливные, фаршированные, под майонезом

Ассорти из овощей, рыбное, мясное

Блюда из мяса – заливные, жареные, фаршированные

Суфле

Паштеты

Супы

Борщи, щи, рассольники, солянки

Супы-пюре

Супы прозрачные

Холодные супы

Сладкие супы

Блюда из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий

Овощи запеченные, фаршированные

Запеканки, пудинги

Блюда из яиц

Омлеты фаршированные

Блюда из творога

Вареники, сырники с наполнителями, пудинги

Блюда из рыбы, морепродуктов

Блюда отварные, припущенные, тушеные, жареные, запеченные, из котлетной массы

Блюда из мяса, субпродуктов, сельскохозяйственной птицы

Блюда отварные, запеченные, тушеные, из рубленого мяса

Соусы: соусы красные, белые, молочные, сметанные, грибные, яично-масляные, масляные, холодные, сладкие

Сладкие блюда: желе, муссы, самбуки, кремы, суфле, пудинги, гренки, мороженое, изделия из ягод и фруктов

Мучные изделия

Пельмени, блины, оладьи, блинчики, расстегаи

**Техническое задание для кандидатов**

**по присвоению высших профессиональных званий «Мастер-кондитер Удмуртской Республики»**

Защита и присвоение высшего профессионального звания «Мастер-кондитер Удмуртской Республики» проводится в 2 этапа.

**1 этап** проводится экспертной комиссией **на рабочем месте** кандидата на присвоение высшего профессионального звания**:** оценка теоретических знаний, уровня профессионального мастерства при выполнении технического задания.

Перед защитой технического задания кандидат проводит презентацию своей профессиональной деятельности (2-3 мин.)

Кандидат выполняет следующее задание:

1. Фирменный торт (1,5 кг.) – 1 наименование
2. Пирожные (птифуры) (15-30 гр.) 4-х видов
3. Десерт (75-120 гр.)– 1 наименование
4. Теоретические вопросы (прилагаются)

 На каждое изделие должна быть представлена технико-технологическая карта (в соответствии с требованиями ГОСТ Р 53105-2008).

 Каждое задание оценивается по 6-бальной системе. Максимальное количество баллов на 1 этапе – 24.

 При оценке учитывается: профессионализм при приготовлении и оформлении изделий; вкусовые качества, отсутствие искусственных элементов при оформлении изделий; новизна, современное звучание изделия; использование современного и низкокалорийного сырья, фруктов, плодов, ягод; применение теоретических знаний на практике.

 Кандидат допускается ко 2 этапу решением экспертной комиссии при количестве баллов - не менее 22.

**2 этап:** кандидат представляет творческую работу, выполненную на свободную тему. (Творческая работа: художественная скульптура из масла, шоколада, декоративные экспонаты из карамели и т.п.). Презентация творческой работы - 2-3 минуты.

 На демонстрационном столе должна быть представлена информационная карта на изделие (название изделия, краткий состав, ФИО кандидата, предприятие общественного питания (город, район).

 Задание оценивается по 6-бальной системе. Максимальное количество баллов на 2 этапе – 6.

 При оценке задания учитывается: художественный вкус, тонкость и изящество, высокий уровень мастерства в использовании продуктов; оригинальность; уровень презентации изделий (умение представить выполненную работу).

 Кандидат должен иметь фирменную одежду, бейдж с указанием ФИО, разряда и места работы, использовать собственный инвентарь, продукты, атрибуты

**Требования**

**для проверки знаний кандидатов на присвоение высших профессиональный званий «Мастер-кондитер Удмуртской Республики» в системе общественного питания Удмуртской Республики**

**Ассортимент и технология приготовления кондитерских изделий**

Дрожжевое тесто

Способы приготовления, разновидности, изделия из теста - пироги, пирожки с различными фаршами, булочки, кексы, ромовые бабы

Бисквитное тесто

Требования к сырью, способы приготовления, причины брака в выпеченных полуфабрикатах. Разновидности теста и изделия из него - торты, пирожные, кексы

Пресное слоеное тесто

Требования к используемому сырью, способ приготовления, причины брака выпеченных полуфабрикатов, изделия из слоеного теста - торты, пирожные, рожки, язычки, слойки

Песочное тесто

Требования к используемому сырью, способ приготовления, причины брака выпеченных полуфабрикатов, изделия из песочного теста – торты, пирожные, печенье

Заварное тесто

Требования к используемому сырью, способ приготовления, причины брака выпеченных полуфабрикатов, изделия из заварного теста – торты, пирожные. Использование полуфабрикатов из заварного теста для приготовления и оформления тортов и пирожных

Миндально-ореховое тесто

Способ приготовления, изделия из миндально-орехового теста – торты, пирожные,печенье

Воздушное тесто

Способ приготовления, причины брака выпеченных полуфабрикатов, изделия из воздушного теста – торты, пирожные, печенье. Использование выпеченных полуфабрикатов из воздушного теста для оформления тортов и пирожных

Пряничное тесто

Способы приготовления, разновидности, изделия из пряничного теста – пряники, коврижки

Отделочные полуфабрикаты

Кремы – сливочные, «Шарлотт», «Гляссе», «Зефир», белковые и другие, способы их приготовления, применение

Помада, ее разновидности, способ приготовления и причины брака, применение

Сиропы, разновидности, применение.

Желе, способы приготовления, применение

Суфле, способ приготовления, применение

Карамельная масса, карамельные украшения, карамельный клей

Рисовальные массы, мастики, глазури, грильяж, посыпки и другие материалы для отделки торгов, пирожных, способы их приготовления, применение

**Техническое задание**

**для кандидатов на присвоение высших профессиональных** **званий**

**«Мастер-торгового сервиса Удмуртской Республики»**

Защита и присвоение высшего профессионального звания «Мастер торгового сервиса Удмуртской Республики» проводится в 2 этапа.

**1 этап** проводится экспертной комиссией **на рабочем месте** кандидата на присвоение высшего профессионального звания**:** оценка теоретических знаний, уровня профессионального мастерства при выполнении технического задания.

Перед защитой технического задания кандидат проводит презентацию своей профессиональной деятельности (2-3 мин.)

 Кандидат выполняет следующее задание:

1. Сервис-класс (демонстрация навыков обслуживания: сервировка стола по заданной теме, по заданному меню установить последовательность подачи блюд; подобрать посуду, приборы для приема пищи; рекомендовать вино-водочные напитки).

2. Кандидат демонстрирует открытие бутылок шампанского (вина), при соблюдении всех стандартов подачи.

3. Кандидат демонстрирует технику складывания салфеток.

 4. Теоретические вопросы (прилагаются)

 Каждое задание оценивается по 6-бальной системе. Максимальное количество баллов на 1 этапе – 24.

 При оценке учитывается: последовательность и правильность сервировки стола; техника обслуживания (четкость, скорость, правильность); внешний вид, артистичность и общее впечатление; применение теоретических знаний на практике.

Кандидат допускается ко 2 этапу решением экспертной комиссии при количестве баллов - не менее 22.

 **2 этап:** кандидат представляет творческую работу - тематический стол на две персоны. Презентация концепции стола и меню (3-5 мин).

 Кандидат должен знать принципы продемонстрированного оформления и сервировки стола, а также состав и технологию блюд представленного меню, подбор и обоснование алкогольных напитков.

 На тематическим столе должна быть представлена информационная карта (с указанием темы, ФИО кандидата, предприятие общественного питания (город, район) и отдельно меню.

Задание оценивается по 6-бальной системе. Максимальное количество баллов на 2 этапе – 6.

 При оценке задания учитывается: оригинальность, функциональность, новые элементы сервировки; воплощение в сервировке, декоре концепции стола и меню; уровень презентации тематического стола (умение представить выполненную работу).

 Кандидат должен иметь при себе действующую медицинскую книжку, фирменную одежду, бейдж с указанием ФИО, разряда и места работы, использовать собственный инвентарь, посуду, атрибуты.

**Требования**

**для проверки знаний кандидатов на присвоение высшего профессионального звания «Мастер торгового сервиса Удмуртской Республики» в системе общественного питания Удмуртской Республики**

Методы и техника обслуживания

Сервировка стола

Предварительная и дополнительная сервировка стола, по меню европейского завтрака, обеда, ужина, банкета, в том числе тематического (ко дню рождения, свадьбе, посвященного юбилею и т.д.) с показом техники накрытия скатертью, складывание салфеток, сервировки тарелками, приборами, рюмками и фужерами. Общие принципы составления букета. Виды и правила составления меню.

Обслуживание торжеств, банкетов, приемом

Назначение и виды банкетов, приемов. Банкет с частичным обслуживанием, банкет-чай, банкет-фуршет, банкет-коктейль. Обслуживание официальных приемов. Особенности, виды международного обслуживания.

Техника обслуживания

Подача блюд в обнос с помощью приставного столика, русский метод. Варианты порционирования и подачи мяса , котлет, картофеля, овощных и крупяных гарниров, салатов, тостов, хлебобулочных изделий, запеченных блюд, крупных кусков мяса, птицы, изделий из слоенного теста, пудингов, запеканок, супов, паштетов, горячих и холодных закусок, сладких блюд, фруктов и ягод.

 Изготовление, оформление и техника подачи напитков

 Горячие напитки (чай, кофе)

 Алкогольные напитки, аперитивы

 Коктейли (алкогольные, десертные, безалкогольные, в т.ч. молочные

 Напитки общепринятого международного ассортимента (крюшоны, коблери, траппе и др.)