**VI ЧЕМПИОНАТ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МАСТЕРСТВУ СРЕДИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОВЗ «АБИЛИМПИКС» В ЧУВАШСКОЙ РЕСПУБЛИКЕ**

**Утверждено**

**Главным экспертом по компетенции «Ресторанный сервис» - Чувашской Республики**

Батыжиной Н.Н.

**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

по компетенции

**«Ресторанный сервис»**

|  |
| --- |
|  |

**Чебоксары 2022**

1. **Описание компетенции.**

**1.1. Актуальность компетенции.**

Сегодня сфера общественного питания одна из самых стабильных и перспективных.

Ресторанный сервис представлен предприятиями от самых простых до фешенебельных, ресторанами быстрого питания, при отелях, а также другими учреждениями общественного питания. Профессия официант, бармен, бариста – на все времена. Данные профессии очень востребованы. Официант-работник зала, который непосредственно обслуживает гостей подаёт блюда и напитки. Бармен- работник, который работает за барной стойкой, принимает заказ, выполняет приготовление и подачу коктейлей и напитков. Бариста- работник кофеин, виртуоз по приготовлению и подачи горячих напитков таких как кофе, чай. Освоить их сможет каждый человек, но лишь единицы добьются успеха и смогут стать руководителями ресторанов, кафе, баров. Работники в сфере услуг нужны в любом заведении общественного питания. Востребованность специалистов подтверждена многолетним сотрудничеством с предприятиями-социальными партнерами: Marriott, Four Seasons, Комплекс Бар и Балчуг. Каждый бар, ресторан очень тщательно выбирает обслуживающий персонал, так как именно от этих людей зависит настроение и репутация всего заведения. Будущий работник должен иметь высокую квалификацию, хорошую память, опрятный внешний вид, быть физически выносливыми, при общении с гостями доброжелательными, надо помнить, что улыбка является универсальным средством общения с посетителями. Официант, Бармен, Бариста работают в различных предприятиях общественного питания, в крупных отелях, в ресторанах, кафе, кофейнях, барах. Высокое качество обслуживания поможет молодым специалистам состояться в этой сфере и стать настоящими профессионалами. А дополнительные курсы и участие в чемпионатах помогут развитию карьерного роста.

**1.2. Профессии, по которым участники смогут трудоустроиться после получения данной компетенции.**

Официант;

Бармен;

Бариста.

**1.3. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт (конкретные стандарты).**

|  |
| --- |
| **Студенты** |
| Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности  43.02.01  «Организация обслуживания в общественном питании»  ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен |

**1.4. Требования к квалификации.**

|  |
| --- |
| **Студенты** |
| Профессиональные модули:  В результате изучения профессионального модуля ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания и ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащего (МДК.05.01 Организация производственной деятельности официанта) и требований демонстрационного экзамена обучающийся должен:  иметь практический опыт  распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохраняемости;  оперативного планирования работы производства;  получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов:  сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;  участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;  проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;  участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;  проведения приемки продукции по количеству и качеству;  контроля осуществления технологического процесса производства;  контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;  уметь:  идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;  контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;  использовать нормативные и технологические документы;  готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;  производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;  составлять и заключать договора на поставку товаров;  проводить приемку продукции;  контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;  определять вид, тип и класс организации общественного питания;  знать:  основные понятия и нормативную базу товароведения;  ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;  этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;  классификацию организаций общественного питания, их структуру;  порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;  правила оперативного планирования работы организации;  организацию и нормирование труда персонала:  показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу. определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;  выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;  анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению. |

**2.Конкурсное задание.**

**2.1. Краткое описание задания.**

Студент/специалист: Подготовить рабочее место, сервировать стол на четыре персоны, подать блюда, рекомендовать напитки. Произвести декантацию вина. Приготовить коктейль на основе эспрессо. Сложение салфеток 10 видов.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

Категория «Студент»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование категории участника** | **Наименование модуля** | **Полученный результат** |
| **Студент/специалист** | Модуль 1. Ресторан | Декантация вина.  Накрытый сервированный стол на 4 персоны  Обслуживание гостей, подача блюд и напитков по меню,  Уборка рабочего места. |
| Модуль 2. Бар | 10 штук сложенных полотняных салфеток сложной формы.  Организация рабочего места, приготовление и презентация коктейля на две порции, методом жеребьёвки из списка. |

2.3. Последовательность выполнения задания.

**Категория студент/специалист**

**Модуль №1. Ресторан.**

Задание 1: Декантация вина.

Участник должен уметь организовать рабочее пространство для проведения декантации вина. Должен уметь презентовать вино, в соответствие с винным этикетом, произвести откупоривание бутылки и сам процесс декантации.

Задание 2. Подготовка и накрытие обеденного стола на 4 персоны.

Участник должен подготовить предметы сервировки на 4 персоны, и произвести сервировку стола по предложенному меню.

Участник должен знать и понимать: алгоритм подготовки торгового зала к обслуживанию.

Задание 3. Обслуживание гостей на 4 персоны по заранее предложенному меню:

Встреча гостей;

Подача меню, предложение блюд и напитков;

Подача хлеба;

Предложение безалкогольных напитков в течение всей трапезы (вода);

Закуска;

Основное блюдо, гарнир, соус.

Подача горячих напитков (чай).

Участник должен выполнить обслуживание гостей ресторана в соответствие с нормами этикета, очередности подачи блюд и напитков, продемонстрировать технику сбора использованной посуды и транспортировки.

Метод подачи блюд и закусок – европейская.

Требования, предъявляемые к участнику:

Опрятный внешний вид, белая сорочка с длинным рукавом, закрывающим запястье и чёрный галстук, черные брюки для юношей или юбка ниже колен, колготки чёрного цвета для девушек, пиджак чёрный или жилет, закрытая черная обувь на плоской подошве или каблуке не более 3см, без шнуровки и дополнительных украшений.

Для юношей – короткая стрижка, для девушек – волосы убраны. Ногти ухожены, мягкий макияж. Не допускаются наручные украшения.

Модуль №2 Бар

Задание 1. Складывание салфеток 10 видов.

Участник должен сложить полотняные салфетки размера 45х45, включая не менее шести техник сложения сложных форм.

Задание 2.

Приготовление одного коктейля на основе эспрессо на 4 порции в соответствии с жеребьевкой из списка рецептур.

Участник должен уметь организовать рабочее пространство для приготовления кофе. Уметь приготовить эспрессо на 2 порции, в соответствие с нормами и требованиями техники безопасности и приготовления кофейных напитков. Уметь организовать рабочее место для приготовления и подачи коктейля, осуществить подбор необходимой барной посуды, инвентаря и оборудования по рецептуре, в соответствие с жеребьевкой.

Участник должен быть готов презентовать коктейль.

Требования, предъявляемые к участнику:

Опрятный внешний вид, белая сорочка с длинным рукавом, закрывающим запястье и галстук бабочка, черные брюки для юношей. Для девушек - юбка ниже колен, колготки чёрного цвета для девушек или брюки черного цвета. Фартук с грудкой (не брендированный), закрытая черная обувь на плоской подошве или каблуке не более 3см, без шнуровки и дополнительных украшений.

Для юношей – короткая стрижка, для девушек – волосы убраны. Ногти ухожены, мягкий макияж. Не допускаются наручные украшения.

2.4. 30% изменение конкурсного задания.

В 30% изменения задания могут входить:

-изменение времени, при этом не облегчая первоначальное задание, а оставляя сложность на прежнем уровне либо усложняя его;

2.5. Критерии оценки выполнения задания.

**Критерии оценки в категории «Студент/Специалист».**

Критерии подразделяются на объективное и субъективное судейство.

Максимальное количество баллов – 100.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование модуля** | **Задание** | **Максимальный балл** |
| Модуль 1. «Ресторан» | Подготовка рабочего места официанта. Встреча и обслуживание гостей в зале ресторана по меню a la carte | 60 |
| Модуль 2. «Бар» | Приготовление коктейлей в соответствие с рецептурой International Bartenders Association и нормами санитарии и гигиены. Приготовление авторского напитка. | 40 |
| **ИТОГО** | | **100** |

Модуль 1. «Ресторан»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Задание** | **№** | **Наименование критерия** | **Максимальные баллы** | **Объективная оценка (баллы)** | **Субъективная оценка (баллы)\*** |
| **Подготовка рабочего места официанта. Встреча и обслуживание гостей в зале ресторана по меню** | **1** | Соблюдение правил гигиены, чистота рабочего места | 5 | 5 |  |
| **2** | Внешний вид участника , осанка, манеры | 5 |  | **5** |
| **3** | Качество, чистота и техника сервировки стола тарелками и приборами | 5 | 4 | **1** |
| **4** | Качество, чистота и техника сервировки стола стеклом | 5 | 4 | **1** |
| **5** | Качество и оригинальность сложения салфеток | 3 | 2 | **1** |
| **6** | Качество обслуживания гостей (правила подачи блюд и напитков) | 10 | 6 | **4** |
| **7** | Качество и своевременность уборки гостевого стола до и после подачи блюд | 10 | 5 | **5** |
| **8** | Коммуникативные навыки участника | 3 |  | **3** |
| **9** | Общее впечатление от работы участника | 4 |  | **4** |
|  | **10** | Складывание салфеток | 10 | 5 | **5** |
| **ИТОГО: 60** | | | | | |

Модуль 2. «Бар»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Задание** | **№** | **Наименование критерия** | **Максимальные баллы** | **Объективная оценка (баллы)** | **Субъективная оценка (баллы)\*** |
| Приготовление одного коктейля на основе эспрессо на две порции в соответствии с жеребьевкой из списка рецептур. | **1** | Подготовка рабочего места, правильная организация рабочего пространства | 5 | 4 | **1** |
| **2** | Правильная технология приготовления кофейного напитка. | 5 | 5 |  |
| **3** | Визуальные качества напитка | 5 | 4 | **1** |
| **4** | Вкусовые качества напитка | 5 | 5 |  |
| **5** | Общее впечатление от работы участника | 10 | 5 | **5** |
| **6** | Соблюдение правил гигиены | 5 | 5 |  |
| **7** | Презентация коктейля | 5 | 2 | **3** |
| **ИТОГО: 40** | | | | | |

**3.Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов.**

**3.1. Для всех категорий участников (школьники, студенты, специалисты)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА** | | | | | | | | | | | |
| В данном пункте необходимо указать оборудование, инструменты, ПО, мебель для участников | | | | | | | | | | | |
| **№**  **п/п** | | **Наименование** | **Фото оборудования или инструмента, или мебели** | | **Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика** | | | **Ед. измерения** | **Необходимое кол-во** | |
| 1 | | Часы настенные | https://cdn1.ozone.ru/multimedia/1036743329.jpg | | 35см, механизм кварцевый  [..\..\ÐÐ¾Ð³Ð´Ð°Ð½Ð¾Ð²Ð°\Desktop\6hq.webp](file:///C:\Users\Р‘РѕРіРґР°РЅРѕРІР°\Desktop\6hq.webp) | | | шт | 1  (одни на площадке) | |
| 2. | | Джигер |  | | 30/50 нержавеющая сталь | | | шт | 2 | |
| 3 | | Совок для льда |  | | <http://www.complexbar.ru/barniy_inventar/prisposoblenie_dlya_kolki_lda_melnitsi_i_sovki/9100609> | | | Шт. | 1 | |
| 4 | | Мельница для льда |  | | нержавеющая сталь, с бункером для льда30\*14\*12см | | | Шт. | 1 | |
| 5 | | Ice bucket / ведерко для льда |  | | 3, 4л; H=17, L=20, B=20см | | | Шт. | 2  ( на всех участников) | |
| 6 | | Шипцы для льда |  | | 16см, пластиковые или металлические | | | Шт. | 2 | |
| 7 | | Барные коврик |  | | 10/40 см http://www.complexbar.ru/barniy\_inventar/kovriki\_i\_setki | | | Шт. | 2  ( на всех участников) | |
| 8 | | Доска разделочная |  | | 20/30 пластик (зеленая) | | | Шт. | 1 | |
| 9 | | Барный поднос | https://mosposuda.ru/uploads/images/001738.jpeg | | прорезиненный, диаметр - 20 см | | | Шт. | 1 | |
| 10 | | Поднос для  официанта | https://mosposuda.ru/uploads/images/001738.jpeg | | https://www.google.ru/search?newwindow=1&espv=2&biw=1280&bih=578&tbm=isch&sa=1&q=%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%80%D0%B5%D0%B7%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9+%D0%BF%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81&oq=%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%80%D0%B5%D0%B7%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9+%D0%BF%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81&gs\_l=img.3...84774.93026.0.93568.48.26.1.5.5.0.156.2123.17j6.23.0....0...1c.1.64.img..31.17.1120.e\_mQXuLp0Ks#imgrc=5qBhRnBO9hQAvM%3A | | | шт | 1 | |
| 11 | | Миска | Миска; сталь нерж.; 11л; D=42,H=15см; металлич. | | Нержавеющая сталь/ стекло, диаметр 30 см | | | шт | 1 | |
| 12 | | Итальянская кофемашина, 1-2 группы, полуавтомат |  | | 2 группы Кофеварка рожковая Nuova Simonelli Appia II 2Gr S. Система быстрый пар; наличие парового крана для приготовления капучино (капучинатор); Подогреватель чашек; Кран для кипятка; Увеличенная высота группы под стаканчики на "вынос"; клавиатура с автоматической очисткой программы; Система автоматического заполнения бойлера; Независимые манометры для водяного насоса и котла; бойлер и группа сделаны из меди. | | | шт | 1  ( на всех участников) | |
| 13 | | Тарелка пирожковая  DSC01397 | DSC01373 | | диаметр 14 см, фаянс  Из одной коллекции | | | шт | 10 | |
| 14 | | Кувшин для сока | Кувшин «Бистро»; стекло; 1л; D=122,H=190,L=160,B=4мм; прозр. | | 1 литр, стекло | | | шт | 2 | |
| 15 | | Хайболл | Хайбол «Ренуар»; хр.стекло; 220мл; D=55,H=130мм; прозр. | | 450мл  https://www.google.ru/search?newwindow=1&espv=2&biw=1280&bih=578&tbm=isch&sa=1&q=%D0%B1%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D0%BB+%D0%B4%D0%BB%D1%8F+%D0%B2%D0%BE%D0%B4%D1%8B&oq=%D0%B1%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D0%BB+%D0%B4%D0%BB%D1%8F+%D0%B2%D0%BE%D0%B4%D1%8B&gs\_l=img.3..0l2.590130.593685.0.593982.14.10.0.4.4.0.148.868.6j3.9.0....0...1c.1.64.img..1.13.881.oYRMicFePHg#imgrc=Ts023uWsFDyIgM%3A | | | шт | 2 | |
| 16 | | Бокал Мартини  (коктейльная рюмка) | Кокт. рюмка «Мартини»; стекло; 133мл; D=94,H=146мм; прозр. | | 100мл, стекло  http://compleksbar.ru/articles.aspx?id=7 | | | Шт. | 2 | |
| 17 | | Рокс | Олд Фэшн «Уэйн»; хр.стекло; 330мл; D=87,H=97мм | | 200мл  http://compleksbar.ru/articles.aspx?id=6 | | | Шт. | 2 | |
| 18 | | Молочник | DSC01438 | | 250мл, фаянс | | | шт | 1 | |
| 19 | | Сахарница | Сахарница «Портофино»; материал: фарфор; 220 мл; диаметр=9, высота=10 см.; белый | | 200мл,фаянс | | | Шт. | 1 | |
| 20 | | Барный нож |  | | 8-12см, нержавеющая сталь | | | Шт. | 1 | |
| 21 | | Нарзанник |  | | Двух рычажный, полупрофессиональный 12см | | | Шт. | 1 | |
| 22 | | Мадлер |  | | Пластик, 18см | | | Шт. | 1 | |
| 23 | | Сквизер |  | | Металл, 16см | | | Шт. | 1 | |
| 24 | | Стрейнер |  | | металл, пружина,10см | | | Шт. | 1 | |
| 25 | | Барная ложка |  | | барная ложка, 30см | | | Шт. | 1 | |
| 26 | | Ложка чайная | Ложка чайная «Деко»; сталь нерж. | | Нержавеющая сталь  Из одной коллекции | | | Шт. | 4 | |
| 27 | | Закусочная тарелка | DSC01370 | | Фаянс  Из одной коллекции | | | Шт. | 10 | |
| 28 | | Столовая тарелка | DSC01371 | | Фаянс  Из одной коллекции | | |  | 12 | |
| 29 | | Блюдо фаянсовое | DSC01230 | | Прямоугольное, 6 порций  http://www.complexbar.ru/posuda\_i\_predmeti\_servirovki/stolovaya\_posuda/3020811 | | | Шт. | 1 | |
| 30 | | Соусник | DSC01236 | | Фаянсовый, 100мл.  http://www.complexbar.ru/posuda\_i\_predmeti\_servirovki/stolovaya\_posuda/3040716 | | | Шт. | 1 | |
| 31 | | Чашка чайная с блюдцем | DSC01213 | | Фаянс (блюдце, чашка)  Из одной коллекции | | | Шт. | 4 | |
| 32 | | Чашка кофейная с блюдцем | DSC01215 | | Фаянс (блюдце, чашка)  Из одной коллекции | | | Шт. | 4 | |
| 33 | | Кофейник | Кофейник «Кларет»; фарфор; 0,86л; D=10,7,H=19,L=22,5см; бежев.,бордо | | 500мл  фаянсовый | | | Шт. | 1 | |
| 34 | | Корзина для хлеба | Корзинка пластиковая 180х120 мм коричневая [KT3052] - интернет-магазин КленМаркет.ру | | Овальная, соломка | | | Шт. | 1 | |
| 35 | | Вилка закусочная | Вилка десертная «Флоренция» | | Нержавеющая сталь  Из одной коллекции | | | Шт. | 10 | |
| 36 | | Нож закусочный | Нож десертный «Флоренция» | | Нержавеющая сталь  Из одной коллекции | | | Шт. | 10 | |
| 37 | | Вилка столовая | Вилка столовая «Риволи»; сталь нерж.; ,L=200/60,B=2мм; металлич. | | Нержавеющая сталь  Из одной коллекции | | | Шт. | 12 | |
| 38 | | Нож столовый | Нож столовый «Ансер»; сталь нерж.; ,L=235/120,B=4мм; металлич. | | Нержавеющая сталь  Из одной коллекции | | | Шт. | 5 | |
| 39 | | Ложка десертная | Ложка десертная «Ивенталь»; сталь нерж.; ,L=185/60,B=3мм; металлич. | | Нержавеющая сталь  Из одной коллекции | | | Шт. | 5 | |
| 40 | | Вилка рыбная | Вилка д/рыбы «Берна»; ,L=175/55,B=23мм | | Металл  Из одной коллекции | | | Шт. | 4 | |
| 41 | | Нож рыбный | Нож д/рыбы «Берна»; ,L=175/60,B=22мм | | Нержавеющая сталь  Из одной коллекции | | | Шт. | 4 | |
| 42 | | Ложка столовая | Ложка столовая «Риволи»; сталь нерж.; ,L=195/66,B=2мм; металлич. | | Нержавеющая сталь  Из одной коллекции | | |  | 12 | |
| 43 | | Скатерть гостевая белая | Скатерть жаккардовая; полиэстер,хлопок; ,L=1,2,B=1,2 м; белый | | в соответствие с размером стола (200х150) | | | Шт. | 4 | |
| 44 | | Стол (прямоугольный) подсобный | Стол складной; пластик,металл; ,H=74,L=180,B=74,5см | | столешница - ЛДСП, каркас - сталь (длина 1500, ширина 760, высота 760) банкетный складной http://images.ru.prom.st/95613481\_w640\_h640\_seriya\_16\_dm\_rtl.jpg | | | Шт. | 1 | |
| 45 | | Банкетные стулья | C:\Users\Богданова\Desktop\ee8839558bab9667e77dbdeb25a36b33.jpg | | Каркас: алюминий 2,5 мм, Обивка: жаккард  http://mebel-finder.ru/?s=3&i=5530 | | | Шт. | 4 | |
| 46 | | Салфетки  тканые  (гостевые) | Салфетка жаккардовая 45*45; полиэстер,хлопок; ,L=45,B=45см; бежев. | | Натуральная ткань 50\*50 | | | Шт. | 20 | |
| 47 | | Стол прямоугольный банкетный складной | Стол складной; пластик,металл; ,H=74,L=180,B=74,5см | | столешница - ЛДСП, каркас - сталь (длина 1500, ширина 760, высота 760) банкетный складной https://mebelstol.ru/tables/kitchen\_tables/mega\_stol\_alba/ | | | Шт. | 2 | |
| 48 | | Барная стойка | Барная стойка №1 Дуб Сонома с диодной подсветкой | | Длина 1200-1800, ширина контактной столешницы 450 (глубина 250) ширина рабочей поверхности 600, высота 1250, высота рабочей зоны 1000 | | | Шт. | 1 | |
| 49 | | Кулер для охлаждения шампанского | Ведро д/шампанского «Проотель»; сталь нерж.; 4,4л; D=21/13,5,H=21,B=23см; металлич. | | Нержавеющая сталь | | | Шт. | 1 | |
| 50 | | Фужер для воды | DSC01443 | | Стекло, из одной коллекции | | | Шт. | 6 | |
| 51 | | Бокал для белого вино | DSC01446 | | Стекло, из одной коллекции https://www.google.ru/search?newwindow=1&espv=2&biw=1280&bih=578&tbm=isch&sa=1&q=%D0%B1%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D0%BB+%D0%B4%D0%BB%D1%8F+%D0%B1%D0%B5%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%BE+%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%B0&oq=%D0%B1%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D0%BB+%D0%B4%D0%BB%D1%8F+%D0%B1%D0%B5%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%BE+%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%B0&gs\_l=img.3..0l2j0i7i30j0i24.26831.30691.0.32365.14.14.0.0.0.0.130.1273.12j2.14.0....0...1c.1.64.img..0.14.1271.1LXn2XZbXUU#imgrc=7ov5oRSqQCxCrM%3A | | | Шт. | 6 | |
| 52 | | Бокал для красного вина | DSC01446 | | Стекло, из одной коллекции  https://www.google.ru/search?newwindow=1&espv=2&biw=1280&bih=578&tbm=isch&sa=1&q=%D0%B1%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D0%BB+%D0%B4%D0%BB%D1%8F+%D0%BA%D1%80%D0%B0%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE+%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%B0&oq=%D0%B1%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D0%BB+%D0%B4%D0%BB%D1%8F+%D0%BA%D1%80%D0%B0%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE+%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%B0&gs\_l=img.1.0.0j0i24l4.335668.338309.0.339973.13.5.0.8.8.0.105.424.4j1.5.0....0...1c.1.64.img..0.13.446.AP6j\_dieqOU#imgrc=sLDniAU1MPJj\_M%3A | | | Шт. | 6 | |
| 53 | | Бокал для шампанского | DSC01444 | | стекло ,из одной коллекции | | | Шт. | 6 | |
| 54 | | Набор для специй | Мельница д/соли; бук; ,H=22см; черный | | Дерево (соль, перец) | | | Шт. | 1 | |
| 55 | | Щипцы для сахара | Щипцы универсальные; сталь нерж.; ,L=22,5см; металлич. | | Нержавеющая сталь | | | Шт. | 1 | |
| 56 | | Шейкер  Стандарт-  ный |  | | Нержавеющая сталь | | | Шт. | 2 | |
| 57 | | Шейкер  Бостон |  | | Два стакана металл, стекло | | | Шт. | 2 | |
| 58 | | Ситечко |  | | Нержавеющая сталь | | | Шт. | 2 | |
| 59 | | Кофемолка |  | | Электрическая кофемолка saeco md64 m. Полупрофессиональная, с отдельным бункером для молотого кофе (220В) | | | Шт. | 1  (одна на всех) | |
| 60 | | Микроволновая печь | Микроволновая печь модель ME/1630 на 30 л 220V; 1,6Квт | | 220В на усмотрение организатора | | | Шт. | 1  (одна на площадке) | |
| 61 | | Холодильник барный | https://hicold.ru/assets/cache_image_thumb/e6a08d567900291327f5ddf4af3ce783.png | | 220В <https://www.google.ru/search?q=%D0%B1%D0%B0%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%B9+%D1%85%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B4%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%B8%D0%BA&newwindow=1&espv=2&tbm=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&ved=0ahUKEwjF36T_leDJAhVBlCwKHcqnD8QQsAQIMg&biw=1280&bih=622> | | | Шт. | 1  (один на площадке) | |
| 62 | | Холодильный шкаф  (+\-) | https://mix-markt.ru/wp-content/uploads/2018/11/shop_items_catalog_image14747.jpg | | 220В  1900х1650х6550, (плюс/заморозка) | | | Шт. | 1  (один на площадке) | |
| 63 | | Ледогенератор (кубкового льда | Ледогенератор Clatronic EWB 3526 | | Вид производимого льда - Кубиковый, производительность не менее 40 кг/сутки, напряжение 220В  <http://www.kupiholod.ru/shop/ldogen/ledogen_kubik/21291/> | | | Шт. | 1  (один на площадке) | |
| 64 | | Стол для кофемашины | stol_pod_kofemashinu3 | | столешница - ЛДСП, каркас - ЛДСП (длина 1500, ширина 760, высота 760) | | | Шт. | 1  (один на площадке) | |
| 65 | | Тележка кухонная | Мебель, уборка, прочее | | метал, 3 полочки, на колесиках | | | Шт. | 1  (одна на площадке) | |
| 67 | | Ваза для цветов | DSC01206  DSC01206 | | http://www.regischurch.com/wp-content/uploads/2017/01/cheap-flower-vases-arranged-still-cheapest-vase-survive-example-producedart-flowers-arranging-come-from-japan-beautiful-gerbera.jpgDSC01206 | | | Шт. | 1 | |
| 68 | | Салатник | Luminarc Салатник Empilable 29 см бесцветный | | Стеклянный  http://www.complexbar.ru/posuda\_i\_predmeti\_servirovki/stolovaya\_posuda/3032036 | | | Шт. | 1 | |
| **РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛА НА 1УЧАСТНИКА** | | | | | | | | | | | |
| **Расходные материалы** | | | | | | | | | | | |
| **№**  **п/п** | **Наименование** | | | **Фото расходных материалов** | | **Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика** | **Ед. измерения** | | | **Необходимое кол-во** | |
| **1** | Коктейльные трубочки (длиные и короткие) | | | Трубочки[25шт]; бумага; D=6,L=200мм; в ассорт. | | бумажные,22см | **Шт.** | | | **4** | |
| **2** | Синие и зелёные полирующие полотенца для столовых приборов | | | Салфетка "Люкс" | | 30\*30см, микрофибра | **Шт.** | | | **4** | |
| 3 | Салфетки | | | Салфетки 3х-слойн. 25*25см[20шт]; бум. салфет.; ,H=2,L=13,B=13см; желт. | | Бумажные (20х20 см) | шт | | | 6 | |
| **4** | Полотно вафельное | | | Полотенце[18шт]; хлопок; ,L=72,B=57см | | 50см\*70м рулон, белый | метр | | | 3 | |
| **5** | Долесы разного размера | | | https://images.ru.prom.st/550786834_w640_h640_salfetki-kruglye-azhurnye.jpg | | Бумажные https://www.google.ru/search?newwindow=1&espv=2&biw=1280&bih=578&tbm=isch&sa=1&q=%D1%81%D0%B0%D0%BB%D1%84%D0%B5%D1%82%D0%BA%D0%B8+%D0%BA%D1%80%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B2%D0%BD%D1%8B%D0%B5+%D0%B1%D1%83%D0%BC%D0%B0%D0%B6%D0%BD%D1%8B%D0%B5&oq=%D1%81%D0%B0%D0%BB%D1%84%D0%B5%D1%82%D0%BA%D0%B8+%D0%BA%D1%80%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B2%D0%BD%D1%8B%D0%B5+%D0%B1%D1%83%D0%BC%D0%B0%D0%B6%D0%BD%D1%8B%D0%B5&gs\_l=img.3..0i8i30.4650.8818.0.9257.11.10.1.0.0.0.194.1005.7j3.10.0....0...1c.1.64.img..1.10.924.XxNEI1sNvms#imgrc=uYVD67Py5-CvfM%3A | **Шт.** | | | **5/1** | |
| **РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ,**  **КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ** | | | | | | | | | | | |
|  | |  |  | | По согласованию с главным экспертом (например) | | |  |  | |
| 1. | | Ручка | Ручка шариковая масляная автоматическая Attache Comfort синяя (толщина линии 0.5 мм) | | На усмотрение участника | | | Шт. | 1 | |
| 2. | | Блокнот | https://www.tipograf.info/upload/iblock/390/39024fd3e4ce06ae3e6502de77e39bb1.jpg | | На усмотрение участника | | | Шт. | 1 | |
| 3. | | Скребок для удаления крошек | https://cdn.webshopapp.com/shops/15293/files/14983745/600x600x2/m-t-crumber.jpg | | По желанию участника | | | Шт. | 1 | |
| 4. | | Перчатки текстильные для официанта | http://ae01.alicdn.com/kf/HTB1WLXbasfrK1RjSszcq6xGGFXap/1.jpg_q50.jpg | | Белые или чёрные  На усмотрение участника | | | Шт. | 2 | |
| 5 | | Фартук барный |  | | Темного цвета с грудкой  На усмотрение участника | | | шт | 1 | |
| **РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ** | | | | | | | | | | | |
|  | |  |  | | По согласованию с главным экспертом (например) | | |  |  | |
| 1 | | Мобильный телефон |  | |  | | |  |  | |
| **ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТЫ КОТОРОЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК (при необходимости)** | | | | | | | | | | | |
| **№**  **п/п** | | **Наименование** | **Наименование оборудования или инструмента, или мебели** | | **Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика** | | | **Ед. измерения** | **Необходимое кол-во** | |
| 1 | | Шейкер |  | | На усмотрение участника | | | шт | 1 | |
| 2 | | Смесительный стакан |  | | На усмотрение участника | | | шт | 1 | |
| 3 | | Джигер |  | | На усмотрение участника | | | шт | 1 | |
| 4 | | Стрейнер |  | | На усмотрение участника | | | шт | 2 | |
| **ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО ЭКСПЕРТА (при необходимости)** | | | | | | | | | | | |
| В данном пункте необходимо указать оборудование, ПО, мебель, инструментов для экспертов | | | | | | | | | | | |
| **№**  **п/п** | | **Наименование** | **Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели** | | **Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика** | | | **Ед. измерения** | **Необходимое кол-во** | |
| 1 | | Стол офисный |  | | 1400х600х750  На усмотрение организаторов  Один на всех | | | Шт. | 1/5 | |
| 2 | | Стул посетителя офисный |  | | Размеры: 55х80  На усмотрение организаторов | | | Шт. | 1/5 | |
| 3 | | Вешалка | Вешалка; металл; ,H=201,B=60см; белый | | Штанга на колесах, с крючками,120\*120см  На усмотрение организаторов | | | Шт. | 1 | |
| 4 | | Ноут бук/ комьютер | https://topcomputer.ru/upload/resize_cache/images/a0/200_130_140cd750bba9870f18aada2478b24840a/a0727e7726c41fbde8c15c4e12b56958.jpg | | На усмотрение организаторов  Один на всех | | | Шт. | 1/5 | |
| 5 | | Принтер | https://items.s1.citilink.ru/1156034_v01_b.jpg | | На усмотрение организаторов  Один на всех | | | Шт. | 1/5 | |
| 6 | | Мышка компьютерная | Мышь Defender ISA-135 | | На усмотрение организаторов | | | Шт. | 1/5 | |
| **РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 Эксперта (при необходимости)** | | | | | | | | | | | |
| Расходные материалы | | | | | | | | | | | |
| **№**  **п/п** | | **Наименование** | **Фото расходных материалов** | | **Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика** | | | **Ед. измерения** | **Необходимое кол-во** | |
| 1 | | Папка, планшет | Папка-планшет brauberg стандарт, с верх. прижимом и крышкой а4 пласт.чёрныйая, до 50лист, 0,9мм,221646 | | пластик  с зажимом, жесткая обложка | | | Шт. | 1 | |
| 2 | | Бумага | Бумага Снегурочка A4  80/500/CIE 146/ISO 96% | | А4 ,белая для лазерного принтера | | | Шт. | 10 листов | |
| 3. | | Ручка  (шариковая) | Ручка шариковая масляная автоматическая Attache Comfort синяя (толщина линии 0.5 мм) | | На усмотрение организаторов | | | Шт. | 2 | |
| 4 | | Ножницы канцелярские | Ножницы Attache 180 мм с пластиковыми симметричными ручками черного цвета | | для бумаги, 14см | | | Шт. | 1  (на всех) | |
| 5 | | Маркер черный | Маркер Centropen 2.5mm Black 8550/1Ч | | для бумаги | | | Шт. | 1 | |
| 6 | | Скотч двусторонний | Двухсторонняя клейкая лента на полипропиленовой основе (прозрачная) UNIBOB® (4141) | | 6см\*5м | | | Шт. | 1 | |
| 7 | | Скрепки канцелярские | Скрепки Комус металлические никелированные 50 мм (100 штук в упаковке) | | 50шт обойма,1000шт | | | Шт. | 1/5 | |
| 8 | | Скотч малярный | Скотч малярный (50 мм / 50 м) | | 7см\*5м | | | Шт. | 1 | |
| 9 | | Пилот, 6 розеток | Сетевой фильтр Pilot S, белый, 5 м | | 220в,3-5м | | | Шт. | 1 | |
| **ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ (при необходимости)** | | | | | | | | | | | |
| В данном пункте необходимо указать дополнительное оборудование, средства индивидуальной защиты | | | | | | | | | | | |
| **№**  **п/п** | | **Наименование** | **Фото необходимого оборудования, средства индивидуальной защиты** | | **Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика** | | | **Ед. измерения** | **Необходимое кол-во** | |
| 1 | | Порошковый огнетушитель ОП-4 | Порошковый огнетушитель ОП-4 | | Класс В - 55 В  Класс А - 2 А | | | Шт. | 1 | |
| 2. | | Аптечка | Аптечка дорожная ФЭСТ | | ФЭСТ | | | Шт. | 1 | |
| 3 | | Жидкое мыло | Жидкое мыло Чистая Линия Для всей семьи 520 мл | | На усмотрение организаторов | | | Шт. | 1 | |
| 4. | | Средство для мытья посуды(дезинфицирующее) | Fairy Средство для мытья посуды Pure & clean 0.45 л | | На усмотрение организаторов | | | Шт. | 1 | |
| 5 | | Напольное покрытие | ковровое покрытие калинка кранц 94 шир. 4,0 м | | На усмотрение организаторов  Нейтрального цвета | | | Кв.м. | Площадь площадки | |
| **КОМНАТА УЧАСТНИКОВ (при необходимости)** | | | | | | | | | | | |
| В данном пункте необходимо указать оборудование, мебель, расходные материалы, которыми будут оборудована комната для участников (при необходимости) | | | | | | | | | | | |
| **№**  **п/п** | | **Наименование** | **Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели, или расходных материалов** | | **Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика** | | | **Ед. измерения** | **Необходимое кол-во** | |
| 1 | | Комната участника |  | | 6\*8 кв. м  2 розетки на 220 Вольт (2 кВт)  Одна на всех | | | Шт. | 1 | |
| 2 | | Зеркало | Зеркало напольное Мир венге (354x1554 мм) | | 140\*170  На усмотрение организаторов  Одно на всех | | | Шт. | 1 | |
| 3 | | Гладильная доска | Гладильная доска Tefal IB5100E0 | | 120\*35см  На усмотрение организаторов  Одна на всех | | | Шт. | 1 | |
| 4 | | Утюг | Утюг Braun TexStyle 7 TS745A черный/серый | | 1800ватт, система: пар.  Один на всех | | | Шт. | 1 | |
| 5 | | Мусорная корзина | Durable D3303-01 Круглая металлическая мусорная корзина 30 л, 450 x 315 мм | | 30 лит, пластик | | | Шт. | 1 | |
| 6 | | Стол прямоугольный |  | | столешница - ЛДСП, каркас - сталь (длина 1500, ширина 760, высота 760) банкетный складной  один на всех | | | Шт. | 1 | |
|  | | | | | | | | | | | |
| Количество точек электропитания и их характеристики, количество точек интернета и требования к нему, количество точек воды и требования (горячая, холодная) | | | | | | | | | | | |
| **№**  **п/п** | | **Наименование** | **Наименование необходимого оборудования или инструмента, или мебели** | | **Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика** | | | **Ед. измерения** | **Необходимое кол-во** | |
| 1 | | Кулер для воды | Кулер для воды Ecotronic H2-TN настольный без охлаждения | | настольный без охлаждения | | | Шт. | 1 | |
| 2 | | Комната экспертов |  | | Площадь комнаты экспертов не менее 45 мкВ (6\*8 метра)  Электричество: розетки по 220 Вольт (по 2 кВт на каждую) | | | Шт. | 2 | |
| 3 | | Комната главного эксперта Компьютер / Моноблок / ноутбук (интернет/WiFi) | Моноблок HP ProOne 440 G5, 23.8", Intel Core i7 9700T, 8Гб, 256Гб SSD,  Intel UHD Graphics 630, DVD-RW, Windows 10 Professional, черный [7pg48ea] вид 1 | | Площадь комнаты главного эксперта не менее 4 мкВ (2\*2 метра)  Электричество: розетки на 220 Вольт (2 кВт) Подключение компьютера к проводному интернету в комнате главного эксперта  HP LaserJet Pro M426fdn RU, A4, лазерный,38стр/мин | | | Шт. | 1\1\1 | |
| 4 | | Мойка | Мойка кухонная Iddis Suno SUN65SRi77 (уценка: вмятина) | | Подвод холодной и горячей воды и слива | | | Шт. | 1 | |
| 5 | | Пароконвектомат  Зона кухни | https://mix-markt.ru/wp-content/uploads/2018/11/shop_items_catalog_image14097.jpg | | Розетка 380V подвод к канализации  Розетка 220 V | | | Шт. | 1  3 | |
| 6 | | Зона бара |  | | 2 розетки на 220 Вольт (2 кВт) | | | Шт. | 2 | |

4. Минимальные требования к оснащению рабочих мест с учетом всех основных нозологий.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование нозологии | Площадь, м.кв. | Ширина прохода между рабочими местами, м. | Специализированное оборудование, количество.\*\* |
| Рабочее место участника с нарушением слуха | 8 м.кв. | 1,5м | Для выполнения конкурсных заданий специального оборудования не требуется.  Присутствие на площадке сурдопереводчика |
| Рабочее место участника с нарушением зрения | 8 м.кв. | 1,5м | Для выполнения конкурсных заданий специального оборудования не требуется |
| Рабочее место участника с нарушением ОДА | 8 м.кв. | 1,5м | Для выполнения конкурсных заданий специального оборудования не требуется |
| Рабочее место участника с соматическими заболеваниями | 8 м.кв. | 1,5м | Для выполнения конкурсных заданий специального оборудования не требуется |
| Рабочее место участника с ментальными нарушениями | 8 м.кв. | 1,5м | Для выполнения конкурсных заданий специального оборудования не требуется |

**5. Схема застройки соревновательной площадки.**

**Составлена с учётом основных нозологий предыдущих чемпионатов.**

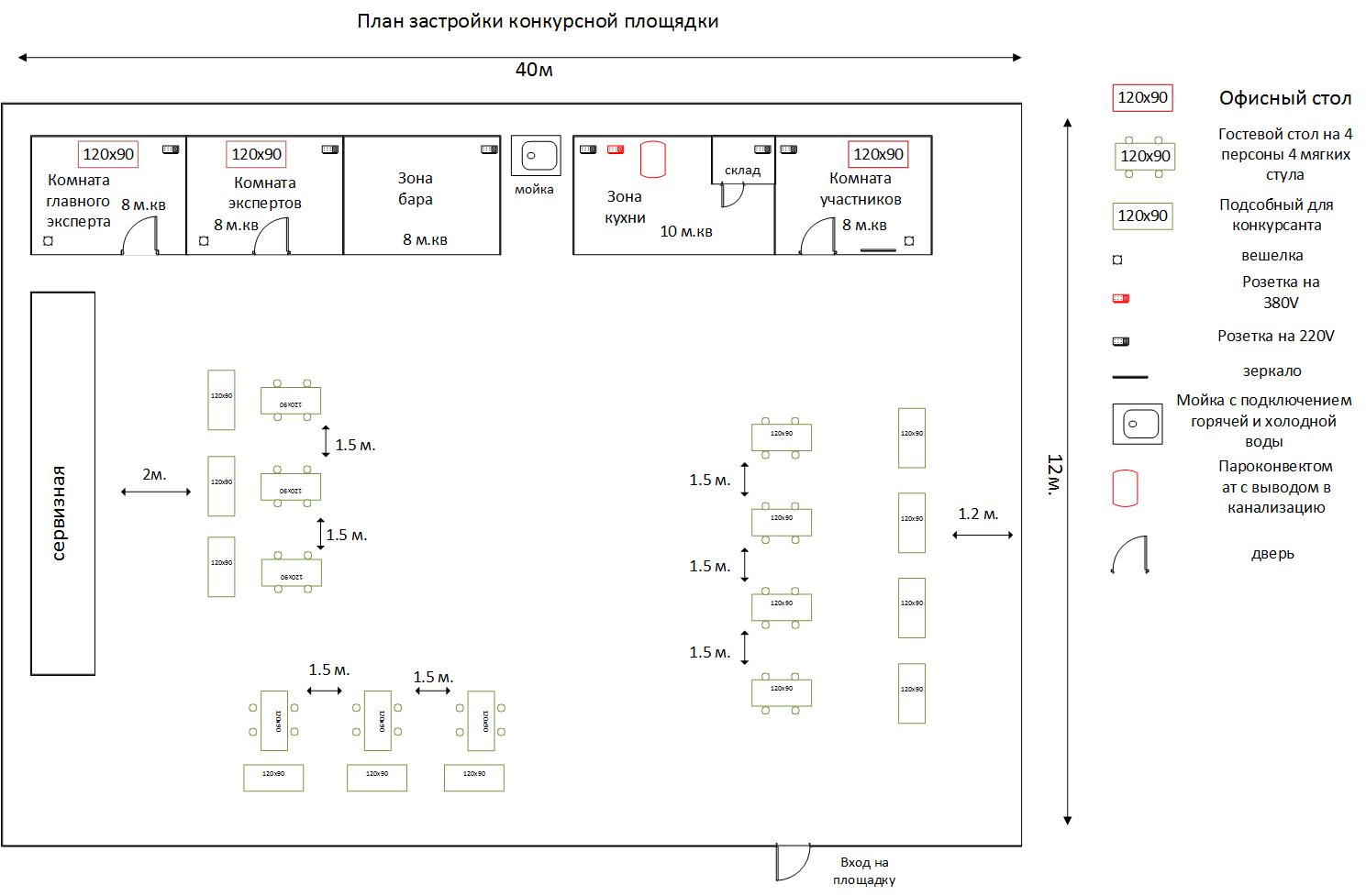
- на 5 рабочих мест для всех категорий

Размеры конкурсной площадки на прямую зависит от количества рабочих мест.

На площадке необходимо подключение мойки с горячей и холодной водой, слив (канализация).

В комнате эксперта подключение к интернету (для заполнения личного кабинета и оформления отчётной документации чемпионата).

Расстановка мебели и оборудования осуществляется главным и техническим экспертом в соответствии с конкурсным заданием по дням чемпионата, в зависимости от выполняемого модуля. Перечень оборудования, инвентаря, мебели и расходного материала прилагается.

****

**6. Требования охраны труда и техники безопасности**

**6.1. Общие требования безопасности**

Настоящая инструкция распространяется на персонал, эксплуатирующий средства вычислительной техники и профессионального оборудование. Инструкция содержит общие указания по безопасному применению электрооборудования в учреждении. Требования настоящей инструкции являются обязательными, отступления от нее не допускаются. К самостоятельной эксплуатации электроаппаратуры допускается только обученные и прошедшие технику безопасности участники, пригодный по состоянию здоровья и квалификации к выполнению указанных работ.

**6.2. Требования безопасности перед началом работы**

Перед началом работы следует убедиться в исправности электропроводки, выключателей, штепсельных розеток, при помощи которых оборудование включается в сеть. Следует обратить внимание на чистоту пола, наличия проходов.

**6.3. Требования безопасности во время работы**

Для снижения или предотвращения влияния опасных и вредных факторов необходимо соблюдать Санитарные правила и нормы, гигиенические требования при подготовке зала к обслуживанию и подаче блюд и напитков.

Во избежание повреждения изоляции проводов и возникновения коротких замыканий не разрешается: вешать что-либо на провода, закрашивать и белить шнуры и провода, закладывать провода и шнуры за газовые и водопроводные трубы, за батареи отопительной системы, выдергивать штепсельную вилку из розетки за шнур, усилие должно быть приложено к корпусу вилки.

Для исключения поражения электрическим током запрещается: часто включать и выключать кофемашину без необходимости, прикасаться к нагретым частям кофемашины.

При перемещении на площадке с подносами, посудой и продукцией быть крайне внимательным и осторожным, во избежание столкновения и боя посуды.

При неисправности профессионального оборудования недопустимо самостоятельное устранение неполадок.

Ремонт электрооборудования производится только специалистами-техниками с соблюдением необходимых технических требований.

Во избежание поражения электрическим током, при пользовании электроприборами нельзя касаться одновременно каких-либо трубопроводов, батарей отопления, металлических конструкций, соединенных с землей.

**6.4. Требования безопасности по окончании работы**

После окончания работы необходимо оставить рабочее место в исходном состоянии.

**6.5. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

При обнаружении неисправности немедленно обесточить электрооборудование, оповестить администрацию. Продолжение работы возможно только после устранения неисправности.

При обнаружении оборвавшегося провода необходимо немедленно сообщить об этом администрации, принять меры по исключению контакта с ним людей. Прикосновение к проводу опасно для жизни.

Во всех случаях поражения человека электрическим током немедленно вызывают врача.

До прибытия врача нужно, не теряя времени, приступить к оказанию первой помощи пострадавшему.

Необходимо немедленно начать производить искусственное дыхание, наиболее эффективным из которых является метод «рот в рот» или «рот в нос», а также наружный массаж сердца.

Искусственное дыхание пораженному электрическим током производится вплоть до прибытия врача.

На рабочем месте запрещается иметь огнеопасные вещества.

В помещениях запрещается:

а) зажигать огонь;

б) включать электрооборудование, если в помещении пахнет газом;

в) курить;

г) сушить что-либо на отопительных приборах;

д) закрывать вентиляционные отверстия в электроаппаратуре

Источниками воспламенения являются:

а) искра при разряде статического электричества

б) искры от электрооборудования

в) искры от удара и трения

г) открытое пламя

При возникновении пожароопасной ситуации или пожара персонал должен немедленно принять необходимые меры для его ликвидации, одновременно оповестить о пожаре администрацию.

Помещения с электрооборудованием должны быть оснащены огнетушителями типа ОУ-2 или ОУБ-3 и аптечкой.

**Рецептура коктейлей категория «студент»**

1. **Эспрессо мартини**  
   Водка — 30мл

[Кофейный ликер — 15мл](https://ru.inshaker.com/goods/55)

[Ванильный сироп Monin— 5мл](https://ru.inshaker.com/goods/121)

[Кофе эспрессо — 1 порция](https://ru.inshaker.com/goods/670)

метод: шейк  
бокал: мартини  
украшение: 3 кофейных зерна

1. **Сливочный мартини**  
   Кофе эспрессо — 1 порция  
   Сливки 10% — 50 мл  
   Сироп соленая карамель Monin — 20 мл  
   Ликер Irish cream — 30 мл  
     
   метод: шейк  
   бокал: мартини  
   украшение: молотая корица
2. **Какао кофе**  
   Кофе эспрессо — 1 порция  
   Ликер какао темный— 20 мл   
   Сироп ваниль Monin — 15 мл  
   Молоко — 100 мл  
     
   метод: шейк  
   бокал: Хайболл с льдом фраппе  
   украшение: стружка шоколада
3. **Цитрусовый день**  
   Кофе эспрессо — 1 порция  
   Апельсиновый сок — 30 мл  
   Ликер какао темный — 20 мл  
   Сироп шоколад Monin — 10 мл  
     
   метод: шейк  
   бокал: мартини  
   украшение: цедра апельсина
4. **Лавандовое настроение**  
   Кофе эспрессо — 1 порция  
   Сироп Лаванда Monin — 15 мл  
   Молоко — 120 мл   
   Сливки 20% — 30 мл  
     
   метод: шейк  
   бокал: Хайболл с льдом фраппе  
   украшение: сухая лаванда