



world skills

Мейрамханалық сервис

БАЙҚАУ ЕРЕЖЕСІ

Астана 2024 ж

«КЕЛІСІЛДІ»

Бас сарапшысы

«22.05» 2024 ж. Ж.Сейдуалы

«БЕКІТІЛДІ»

Астана қаласы Білім
басқармасының басшысы
«22.05» 2024ж. Қ.Сенгазыев



ЕРЕЖЕ

техникалық және кәсіптік білім беру колледждерінің студенттері мен 16-22 жас аралығындағы жас мамандар үшін «Мейрамханалық сервис» құзыреті бойынша WorldSkills Astana кәсіби шеберлік қалалық чемпионатын өткізу туралы

I. ЖАЛПЫ ЕРЕЖЕ

1.1. WorldSkills Astana «Мейрамханалық сервис» қалалық чемпионатын Астана қаласының Білім басқармасы өткізеді.

1.2. WorldSkills Astana Мейрамханалық сервис» қалалық чемпионатының ұйымдастырушысы Астана қ. білім басқармасы.

1.3. WorldSkills Astana «Мейрамханалық сервис» қалалық чемпионаты нақты тапсырмалар мен жарыстарды ұсына отырып, сапалы бағалауды қарастырады.

1.4. WorldSkills Astana «Мейрамханалық сервис» қалалық чемпионаты Астана қаласы колледж студенттері мен кәсіпорындар арасында 16 – 22 жас аралығындағы жас мамандар үшін 0508000 «Тамақтандыруды ұйымдастыру» мамандықтары бойынша өткізіледі.

II. ҚАЛАЛЫҚ ЧЕМПИОНАТТЫҢ МАҚСАТТАРЫ МЕН МІНДЕТТЕРІ

2.1. WorldSkills Astana «Мейрамханалық сервис» қалалық чемпионатының Астана қаласы колледж студенттері арасында ұйымдастырылу мақсаты даяшы, бармен мамандықтарының және тамақтандыру қызметі, қызмет көрсету сервисі жұмыстарының беделін арттыру.

2.2. Болашақ маманның құзыреттілігін арттыру, қызмет көрсету аясында шеберліктің дәріптелуі және тәжірибелік дағдылардың көтерілуіне әрекет ету, мейрамхана бизнесін индустрия ретінде дамыту.

2.3. Дайындық жағдайын жасау үшін жұмыс берушілердің қызығушылықтарын ояту, біліктілікті және бәсекеге қабілеттілікті көтеру.

2.4. Республикалық конкурсқа қатысатын кандидаттарды анықтау.

2.5. Жұмыс берушілерді өзара ынтымақтастыққа тарту.

2.6. Кәсіби шеберлікті, сервистік қызмет көрсету сапасын, қызмет көрсету аясында жұмыстың қабылдануын және біліктілікті жетілдіруді көтеру.

2.7. Жаңа заманауи бағыттардың әрекет етуін анықтау.

III. ӨТКІЗУ ОРНЫ МЕН МЕРЗІМІ

3.1. WorldSkills Astana «Мейрамханалық сервис» қалалық чемпионаты 2024 жылғы **16-18 мамыр сағ 8.00** –де Астана қаласы, Ч.Айтматова 41/3 мекен-жайында орналасқан «Қоғамдық тамақтандыру және сервис колледжі» ШЖҚ МКК өткізіледі. Байланыс ақпараттары 87762484858, 87775124097.

3.2. Өтінімдерді (№1 Қосымша) техникалық колледж 2024 жылғы 10 наурызға дейін қабылдайды: мекенжайы Сарыарқа ауданы, Бердібек Соқпақбаев көшесі 19, e-mail wsk2021nursultan@mail.ru

VI. ҚАЛАЛЫҚ ЧЕМПИОНАТ ҚАТЫСУШЫЛАРЫ

4.1. WorldSkills Astana «Мейрамханалық сервис» қалалық чемпионатына қала колледждерінің студенттері мен кәсіпорын мамандары қатысады (№ 1 Қосымша)

V. ҚАЛАЛЫҚ ЧЕМПИОНАТ ҚАТЫСУШЫЛАРЫНА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАП

5.1. WorldSkills Astana «Мейрамханалық сервис» қалалық чемпионаты дербес. Чемпионатқа қатысушының кәсіптік ағылшын тілін білуі құпалады.

5.2 WorldSkills Astana «Мейрамханалық сервис» қалалық чемпионат қатысушыларына талап: үстіне галстук тағылатындай жеңі ұзын ақ көйлек, қара шалбар немесе юбка. Галстук және ұзын қара алжапқыш. (№2 Қосымша)

5.2. WorldSkills Astana «Мейрамханалық сервис» қалалық чемпионатына қатысушы өзінің жұмыс киімімен және жеке жұмыс жабдықтарымен келеді:

- құралдарға арналған сөмке;
- қалам, жазу кітапшасы;
- арзанник;
- үстелден қиындыларды жинауға арналған қырғыш;
- пышақтар: карвинг (цитрустар үшін);
- коктейль шейкер және араластыруға арналған стакан;
- металл коктейль стрейнері;
- бар қасығы;
- мадлер;
- джиггер;
- мөлшерлі стакан (мензурка);
- гейзерлер жиынтығы;
- жеке бар керек-жарақтары;
- мөлдір хирургиялық қолғап (талыксыз);
- ақ түсті тоқыма қолғап;
- мұзға арналған қысқыштар;
- лимон немесе лаймға арналған сквизер;

Жарыста ешқандай басқа құрал-жабдықтар қолданылмайды.

5.3. WorldSkills Astana аймақтық чемпионатына қатысушылардың

35 «Мейрамханалық сервис» жабдықтауы мен безендіруі үшін чемпионатты ұйымдастырушылар ұсынған асханалық іш киім, шыны, құралдар, аспаптар пайдаланылады.

5.4. Чемпионатқа қатысушының нөмірі жеребе арқылы анықталады және жұмыс орнының нөмірін анықтайды.

5.5. Міндетті түрде өзімен бірге жеке куәлігі, студенттік билеті болуы керек.

5.6. Қауіпсіздік техникасы және еңбекті қорғау. Қатысушы қауіпсіздік техникасы нормалары мен ережелерін сақтамаған жағдайда ұпайларын жоғалтады. Қауіпсіздік нормаларын үнемі бұзу конкурсантты чемпионатқа қатысудан уақытша немесе перманенттік шеттетуге әкеп соғуы мүмкін (№3 Қосымша).

5.7. Чемпионат басталғанға дейін бір күн бұрын сараптау кеңесі конкурстық тапсырмалардың 30% өзгерістер енгізеді.

VI. WORLDSKILLS ASTANA «МЕЙРАМХАНАЛЫҚ СЕРВИС» ЧЕМПИОНАТЫН ӨТКІЗУ ШАРТЫ ЖӘНЕ КОНКУРС ЖҰМЫСТАРЫН БАҒАЛАУ КРИТЕРИЙЛЕРІ

6.1. WorldSkills Astana «Мейрамханалық сервис» қалалық чемпионаты тәжірибелік тапсырмаларды орындауды қамтамасыз етеді. Конкурстық жұмысты бағалаудың негізгі критериялары (№4 Қосымша): белгілі норма мен уақытқа сәйкес және еңбекті қорғау талаптарын сақтай отырып, тәжірибе тапсырмасының сапалы орындалуы (100 балл).

6.2. Сервировка және әрлеу жұмыстары үшін конкурс ұйымдастырушылары ұсынған үстелдер пайдаланылады.

6.3. Чемпионат сарапшылары Астана қаласының тәжірибелі мамандары мен шеберлері қатарынан алынады. (№5 Қосымша)

- Ережені бұзу айыппұл балы арқылы жазаланады.

- Тапсырманы орындау барысында ұялы телефон пайдалануға тиым салынады.
- Тәжірибелік жұмысты орындау уақыты 1 күн.

6.4. Чемпионат келесі номинация бойынша жүргізіледі (№6 Қосымша):

- модуль бір;
- модуль екі;
- модуль үш.

VII. WORLDSKILLS ASTANA «МЕЙРАМХАНАЛЫҚ СЕРВИС» ҚАЛАЛЫҚ ЧЕМПИОНАТЫНЫҢ ҚОРЫТЫНДЫСЫН ЖАРИЯЛАУ ЖӘНЕ ЖЕҢІМПАЗДАРДЫ МАРАПАТТАУ

7.1. Сарапшылар чемпионат жеңімпаздарын конкурс өткізілген күні анықтайды

7.2. Жеңімпаздар чемпионаттың тәжірибелік бөлімі барысындағы жинаған балдары бойынша анықталады, ал қатысушылардың жалпы нәтижелері қорытынды баға тізімінде беріледі.

7.3. Көрсеткіштері тең болған жағдайда, тәжірибелік жұмысты үздік орындаған қатысушыға артықшылық бағасы көрсетіледі.

7.4. «Мейрамханалық сервис» чемпионатының қорытындысында хаттамалар жазылып және ол комитетпен бекітіледі. Хаттамаға теориялық және тәжірибелік тапсырмалар мен бағалардың қорытынды тізімі қоса беріледі. (№7 Қосымша).

7.5. WorldSkills Astana «Мейрамханалық сервис» қалалық чемпионатының жеңімпаздарын марапаттау үшін ұйғарылады:

- бірінші орын - алтын жүлдегер;
- екінші орын - күміс жүлдегер;
- үшінші орын - қола жүлдегер.

№ 1 Қосымша

WSK чемпионат (Астана қаласы) «Мейрамханалық сервис» біліктілігі бойынша қатысушылар тізімі

№ р/с	Т.А.Ә.	Ұйымдастырушы , қатысушы	Жетекші

№ 2 Қосымша

Қатысушының сыртқы түріне қойылатын талаптар:

«Бистро сервис» модульінде жұмыс істеу барысында:

Бозбалалар: сырт келбеті тартымды, ұзын жеңді галстук тағылатындай тік жағалы ақ жейде, білекті жабатын және қара галстук, черный фартук болуы тиіс, ешқандай қосымша бедерсіз және аралас түссіз қара шалбар, жасөспірімдерге арналған қара белбеу мен классикалық қара шалбар, жайлы және ыңғайлы баусыз қара аяқ киім; қысқаша келген жинақы шаш үлгісі, бет перделерінде артық түктердің болмауы, қырыну түрі классикалық үлгіде; қол сағаттары, неке жүзігі сияқты әшекей бұйымдардың болмауы керек. Пирсинг (түрлі дене мүшелеріне әшекей бұйымдар салу) рұқсат етілмейді. Тырнақтары күтілген, алынған. Иіс сулардан тек дезодорантты пайдалануға болады.

Қыздар: сырт келбеті тартымды, ұзын жеңді галстук тағылатындай тік жағалы ақ жейде, білекті жабатын және қара галстук, черный фартук болуы тиіс, тізеден 3-5 см төмен қара классикалық юбка, қыздар үшін дене түстес шұлық, қара классикалық желетке ешқандай бедерсіз, қара жайлы табан аяқ киім, баусыз және артық әшекейсіз. Шашы жинақы, бір түсті шаш жинағыш тағылған, тырнақтары күтілген, қысқа қылып алынған, макияжы нәзік болуы керек. Қол сағаттары, неке жүзігі сияқты әшекей бұйымдардың болмауы керек. Сырғалар тассыз шығыршық немесе қалампыр формасында. Иіс сулардан тек дезодорантты пайдалануға болады.

Оқу мекемелері туралы (шеvron, жазу) ақпаратты қатысушы оң қолының білегіне тағуға болады.

Залда жұмыс істеу барысында:

Бозбалалар: сыртқы түрі ұқыпты, классикалық бір түсті костюмде, галстук астындағы жағасы бар ақ жейде және ұзын жеңді, білек пен қызыл классикалық галстук жабатын ақ жейде, бауы жоқ жабық классикалық туфли және дөңгелек ойлы жалпақ табандағы туфли; шашы қысқа ұқыпты қырқылған болуы тиіс, шашты гельдің көмегімен жинауға және шаш сәндеуге рұқсат беріледі, бетінде өсінділердің болмауы тиіс. Айналым сақинаны қоспағанда, қол сағаттарға, басқа да қол әшекейлерге жол берілмейді. Пирсингке жол берілмейді. Иіс сулардан тек дезодорантты пайдалануға болады.

Қыздар: классикалық бір түсті пиджақта, қысқа әйелдер галстугы – бант жағасы бар ақ жейде және ұзын жеңді, білекті жабатын, қара классикалық юбкасы тізеден 3-5 см төмен болуы тиіс, қыздарға арналған дене түсті колготкалар немесе шұлықтар, 3 см жоғары емес өкшесі бар қара туфлиінің бауы және қосымша әшекейлері болмауы керек. Шашты мұқият тазалап, бір түсті беткеймен немесе резеңкемен бекітілген, шашты лактың немесе гелдің көмегімен жинауға болады. Тырнақтары күтілген, қысқа кесілген, макияжы нәзік болуы тиіс. Айналым сақинаны қоспағанда, қол сағаттарға, басқа да қол әшекейлерге жол берілмейді. Сақиналар немесе шегелер түріндегі тастарсыз сырғалар тағуға болады.

Басқа көрінетін пирсингке жол берілмейді. Иіс сулардан тек дезодорантты пайдалануға болады.

Қатысушы ұсынатын оқу орны туралы ақпарат (шеvron, жазу) кеудеге төңірегіне пиджақтың сол жағына ілінуі мүмкін.

Татуировкасы болған жағдайда, қатысушы косметикалық құралдарды пайдалана отырып жасыруы тиіс.

Барда жұмыс істеу барысында:

Бар / баристадағы форманы қатысушылар таңдайды. Бар алжапқышы міндетті болып табылады.

Қатысушы ұсынатын оқу орны туралы ақпарат (шеvron, жазу) кеудеге төңірегіне пиджақтың сол жағына ілінуі мүмкін.

№ 3 Қосымша

Аймақтық WSK чемпионатына қатысушылардың жұмыс орнында еңбекті қорғау және қауіпсіздік техникасы бойынша нұсқаулық хаттамасы (Астана қаласы)

№ р/с	Сарапшы / қатысушының Т.А.Ә.	Нұсқаулық беруші қатысушы/сарапш ының қолы	Нұсқаулық етуші техникалық сарапшының Т.А.Ә.	Нұсқаулық берушінің қолы
1				

№ 4 Қосымша

Бағалаудың негізгі критерилері:

Бөлімі	Критерилер	Балдар		
		Субъективті	Объективті	Барлығы
А	Бірінші модуль	20	10	30
В	Екінші Модуль	20	10	30
С	Үшінші модуль	30	10	40
Барлығы		70	30	100

№ 5 Қосымша

Астана қаласы WSK чемпионатының әділқазылар алқасы (Сарапшылар) тізімі

№ р/с	Т.Ә.А	Жұмыс орны, қызметі	Электронды мекен жайы және
----------	-------	---------------------	-------------------------------

			телефоны
1.			

№ 6 Қосымша

Конкурсқа қатысушылардың жұмыс тәртібі

ТӨРТ ЖҰМЫС АЙМАҒЫ: БАР, БАРИСТА, ЛАНЧ/БИСТРО, БАНКЕТ/МЕЙРАМХАНА

3-4 АДАМНАН ҮШ ТОП ҚҰРУҒА БОЛАДЫ, ЕГЕР ҚАТЫСУШЫЛАР КӨП БОЛСА, ОНДА ЕКІ АУЫСЫМ

Day 1	Group	Day 2	Group	Day 3	Group
Бар / Бариста	A	Бистро сервис + Бар/ модуль 1	C	Бистро сервис + Бар/ модуль 1	B
Ланч /бистро	B	Бар+ Бариста/ модуль 2	A	Ресторан + Бариста/ модуль 2	C
Банкет /мейрамхана	C	Банкет	B	Банкет	A

ТАПСЫРМА СИПАТТАМАСЫ.

Топ А: күн 1 (танертен) / күн 2 (күн) / күн 3 танертен)

Топ В: күн 1 (күн) / күн 2 (танертен) / күн 3 (күн)

1. «Бистро сервис» модулі

8-00	15 мин	Эксперттердің келуі
8-15	15 мин	Байқауға қатысушылардың келуі
8-30	15 мин	Сәлемдесу
8-45	15 мин	Модульдік брифинг «Бистро сервис»
9.00	15 мин	Брифинг қатысушы / сарапшы-компатриот
9-15	40 мин	МЕР "Бистро сервис" - 5 қонақ (2 үстел) Тәбет (мәзірден таңдау) Негізгі тағам (паста\ет\сорпа) Десерт (мәзірден таңдау) Сусындар (алкогольсіз + ыстық-мәзірден таңдау) Нан себеті
10-05	10 мин	Сараптамалық бағалау
10-15	10 мин	МЕР Skilltest шаралары "Фламбе дайындау": банан Фламбе \Ананас фламбе\
10-25	20 мин	Skill Test «фламбе дайындау»
10-45	10 мин	МЕР Skill Test «Салат дайындау»: Грек салаты
10-55	20 мин	Skill Test «Салаттың екі порциясын дайындау: Грек салаты
11-10	15 мин	Соңғы МЕР
11-25	60 мин	Күнделікті қызмет басталады Үстелдер арасында 5 минут аралығы бар екі үстел Қызмет көрсету: қатысушыға шектеулі тағамдар жиынтығы ұсынылады: 2 порциядан 2 түрлі тағамдар, 2 порциядан 3 негізгі тағам, 2 порциядан 2 десерт, сусындар, нан. Бір үстелге келген қонақтар әрқайсысы ең көбі 2 курсқа тапсырыс бере алады: тәбет + негізгі. Тағам немесе тәбет + Десерт немесе негізгі. тағам + Десерт). Шектеусіз сусындар, әдепкі нан. Барлық сусындар стаканмен/поднос бойынша Бірінші үстел – екі қонақ - мәзір à la carte Екінші үстел – үш қонақ

Астана қаласы әкімдігінің «Әдістемелік орталығы» МКҚК
Техникалық және кәсіптік білім беру бөлімі

Мақсаты: Астана қаласының білім беру ұйымдарын әдістемелік сүйемелдеу, арнайы пәндер оқытушылардың және өндірістік оқыту шеберлерінің кәсіби шеберлігін үздіксіз арттыру, кәсіби педагогикалық құзыреттілікті жетілдіру үшін жағдай жасау.

Міндеттері:

- ТжКББ ұйымдарының педагогтеріне инновациялық білім беру технологияларын меңгеруде әдістемелік қолдау көрсету, эксперименттік қызметті жетілдіруге атсалысу;
- Астана қаласы колледждеріндегі педагогикалық қызметтің үздік тәжірибесін зерттеу, жалпылау, тарату және қолданысқа енгізу;
- ТжКББ ұйымдары педагогтерінің кәсіптік шеберлігі мен біліктілігін көтеру бойынша жұмысты ұйымдастыру;
- аттестаттау шеңберінде педагогтердің қызметіне кешенді талдамалық қорытындылау жүргізу.

ТжКБ бөлімі бойынша әдістемелік жұмыс күнінің циклограммасы

Әдістемелік жұмыс мазмұны	Мерзімі
«Әдістемелік күн» (сабақтарға қатысу)	аптаның сейсенбі күні
«Әдістемелік кеңес сағаты» жобасы	аптаның бейсенбі күні
Жеке әдістемелік кеңес беру	жыл бойы

Әдістемелік-зерделеу, әдістемелік көмек көрсету жұмыстары

№	Іс-шараның атауы	мерзімі	Жауапты
1	ТжКББ педагогтеріне арналған әдістемелік ұсыныстарды әзірлеу: - Модульдық оқыту технологиясы бойынша практикалық сабақтарды ұйымдастыру; - ТжКББ ұйымдары әдістемелік кабинетінің жұмыстарын ұйымдастыру. бойынша ұйымдастыру.	сәуір тамыз	Исина Н.С
2	Әдістемелік кеңес сағаты: -Жоғары медициналық колледж. (семинар)	қаңтар	Исина Н.С
3	Әдістемелік күн (сабақтарға қатысу): - Кәсіптік-техникалық колледж	ақпан	Исина Н.С
4	Әдістемелік күн (сабақтарға қатысу): - Құрылыс-техникалық колледжі	сәуір	Исина Н.С
5	Әдістемелік кеңес сағаты Astana IT University колледжі (семинар)	маусым	Исина Н.С
6	Әдістемелік күн (сабақтарға қатысу): - М.Тынышпаев атындағы Қазақ көлік және коммуникациялар академиясы Ақмола колледжі	қыркүйек	Исина Н.С

		порция)
14-30	15 мин	Сарапшы-компатриот пен қатысушы арасындағы талқылау
14-45		Байқауға қатысушылар кетеді
15-00		Marking
18-00		Сарапшылар кетеді

3. «Банкет» модулі

8-00	15 мин	Эксперттердің келуі
8-15	15 мин	Байқауға қатысушылардың келуі
8-45	15 мин	Сәлемдесу
9-00	15 мин	Модульдік брифинг
9-15	15 мин	Брифинг қатысушы / сарапшы-компатриот
9-30	55 мин	МЕР "Банкет", төрт адамға арналған үстел (1 дөңгелек үстел), оның ішінде сервант. Майлықтың пішіні күн сайын алдын ала таңдалған тізімнен таңдалады
10-25	10 мин	МЕР Skill Test «Ысталған лосось филитизациясы»
10-35	20 мин	Skill Test «Ысталған лосось филитизациясы» 1 тағам – 2 порция + (лимон, оливки, зелень)
10-45	10 мин	МЕР Skill Test «Ұлттық ет өнімдерін кесу»
10-55	20 мин	Skill Test «Ұлттық ет өнімдерін кесу» 1 тағам – 2 порция + (кияр, оливки, зелень)
11-05	15 мин	МЕР Skill Test «шарап декантациясы»
11-20	10 мин	Skill Test «шарап декантациясы»
11-30	15 мин	Соңғы МЕР
11-45	120 мин	Банкетке қызмет көрсету: қатысушылар төрт адамнан тұратын үстелге 4 тағамнан тұратын мәзір мен сүт қосылған шай ұсынады. Алдын ала дайындалған тіскебасар American Service Сорпа Gueridon-Service Негізгі тағам Gueridon-Service, гарнир Silver Service Десерт Gueridon-Service Сүт қосылған шай Сусындар: қызыл шарап, су Нан себеті + май
13-45		Түскі ас
14-15	15 мин	Сарапшы-компатриот пен қатысушы арасындағы талқылау
14-30		Байқауға қатысушылар кетеді
15-00		Marking
18-00		Сарапшылар кетеді

1. Тапсырмаға қосымшалар.

№1 Қосымша

Коктейльдер
1.Алкогольсіз Мохито
Қажетті ингредиенттер
Қант шәрбаты 15мл
Газдалған су 150мл
Лайм 60г
Мята 3г
Ұсақталған мұз 200г
Рецепт

1. Хайболға 10 шт мята жапырағын және 3 тілім лайм салыңыз
2. 15 мл қант шәрбатын құйып мадлермен басыңыз

3. Хайболға ұсақталған мұз салыңыз
 4. Үстіне газдалған су қосып, коктейль қасығымен араластырыңыз
 5. Кішкене ұсақталған мұзды қосыңыз
 6. Мята жапырағымен безендіріңіз
2. Коктейль «Лаймовый пунш»
1. Бұл сусын ыстық ауа-райында жақсы сергітетін. Оны жасау үшін келесі ингредиенттер қажет:
 2. 40 мл апельсин шырыны;
 3. 40 мл лайм шырыны;
 4. 10 мл кант шәрбаты;
 5. 10 мл киви хош иісті шәрбәті;
 6. Лайм пен қиярдың бірнеше тілімі.
 7. Қияр мен лаймнан басқа барлық ингредиенттер шейкерде араласады.
- Қаласаңыз, аздап мұз қосуға болады. Сусынды лайм мен қияр тілімін алып, шпаяжканың көмегімен безендіреміз.

№ 2 Қосымша

Жемісті бақшасы
 Жемістер: алма, апельсин, ананас, алмұрт, киви, банан
 Мүмкін пайдалану: лимон, лайм йогурт
 Жемістерді кесу, жеміс себеті, коктейльдер, жалын, тағамдар, гарнирлер
 Десерттің екі порциясы (2 қонақ) негізгі табаққа беріледі.
 Десерттің екі порциясы (2 қонақ) креманкада беріледі.
 Байқауға қатысушылар берілген тізімнен таңдалған жеміс себетін алады. Екі десерт порциясы (екіге) бастапқы табаққа беріледі (іі сәйкес). Егер жеміс толығымен аршылған болса, оны толығымен пайдалану керек. Оны екінші тапсырма — жеміс салатының бөлігі ретінде пайдалануға болады.
 Жұмыс "қонақтардың көз алдында жұмыс істеу" қағидаты бойынша жүргізіледі (қолғапсыз). Барлығы кем дегенде төрт жеміс қолданылуы керек, міндетті түрде ананас пен апельсин, қалған жемістерді өз қалауыңыз бойынша таңдауға болады. Жеуге жарамды қабықтарды / қабықтарды алып тастауға болады, бірақ оларды алып тастаудың қажеті жоқ.
 Қатысушылар сонымен қатар креманкада ұсынылған және берілген жемістерден тиісті декорациямен безендірілген жеміс салатының екі порциясын дайындауы керек.

№ 3 Қосымша

Сәнді кофеге арналған өнімдер
 Сүт, кілегей, қоңыр / аққант, канттекшелері, шоколад ұнтағы, кілегей, мұз.
 Балмұздақ сұраныс бойынша беріледі.
 Қосымша элементтерге мыналар кіреді:
 Төмендегі тізімнен таңдалған төрт жеміс, үш шырын, үш сироп, төртшөп/дәмдеуіштер.
 Тазартылмаған жемістер: апельсин, алма, шабдалы, алмұрт, құлпынай, таңқурай, лимон, лайм, ананас.
 Шырындар: шие, мүкжидек, апельсин, алма, лайм, лимон, қауын. Ананас, грейпфрут.
 Сироптар: Фундук, ақшоколад, Бадам, шие, жасыл жалбыз.
 Дәмдеуіштер / шөптер: даршын, кардамон, ваниль бұршағы, қалампыр, зімбір (тұтас), қызылбұрыш, қуырылған және үгітілген Бадам, жалбыз жапырақтары.
TOOL BOX
 Жалпы талаптар:
 - маска;
 - қалам мен дәптер;

- оттықтар;
- пышақтар жинағы;
- қолғап;
- наръзанник;
- шайқағыш кәсіби тот баспайтын болат;
- шайқағыш 0,85 л. тот баспайтын болат әйнекпен бір стақан Boston Bonzer;
- мұз диірмені;
- мұз шелек;
- ұзын сабы бар бар қасық;
- әртүрлі өлшемдегі сүзгі;
- джигерлер, 30/60, 25/50, 20/40, 75 мл;
- мадлер;
- винил қолғаптары;
- резеңке төсеніш;

Бірыңғай талаптар:

1/2/3 күндері - Сайысқа қатысушылар арнайы модульдік тапсырмалар үшін қажетті форманы алып келуі керек.