Приложение 10

Финал краевого конкурса
«Лучший по профессии 2023» (обслуживающий труд/подготовка младшего обслуживающего персонала)

Конкурсное задание: «Подготовка зала общественного питания к приему посетителей»

Регламент конкурса и общее описание задания

1. **Содержание задания**

Участникам конкурса необходимо выполнить уборку импровизированного зала общественного питания и подготовить зал к приему посетителей.
Время выполнения задания – 1 час 30 мин с учетом подготовки и уборки рабочего места
Возрастная категория: 14-17 лет (7-9 классы)

2. **Порядок выполнения задания:**

Уборка стола: уборка грязной посуды, мытье стола, обработка антисептическим средством.
Уход за стульями: мытье стульев водой, обработка антисептическим средством, расстановка стульев вокруг стола.
Подготовка стола к посетителям: наполнение емкостей для специй солью и перцем, складывание салфеток «веером» и размещение в салфетнице, раскладывание меню на столе.
Уборка пола: подметание мусора с пола, мытье пола шваброй.

3. **Общие требования по охране труда**

Перед началом работы проверить наличие и целостность инвентаря и приспособлений.

Уборка помещения осуществляется в рабочей одежде: фартук, перчатки, одноразовая шапочка.

Мытье стола осуществляется салфеткой из микрофибры, обработка антисептиком поверхности стола осуществляется салфеткой из вискозы, мытье пола осуществляется мопом швабры.

При обработке поверхности стола антисептическим средством направлять дозатор только в сторону стола. Запрещается направлять на себя, наносить на руки, на салфетку, использовать не по назначению.

При мытье мебели и пола рекомендуется использовать разные ведра с водой, предварительно начерпав нужное количество из бака с водой. Опустошать ведра с грязной водой не требуется. Они остаются на площадке с инвентарем для уборки.

После выполненной уборки, перед тем, как перейти к подсобным работам (наполнение солонки и перечницы, складывание салфеток, раскладывание меню) необходимо снять перчатки и протереть руки влажными салфетками.

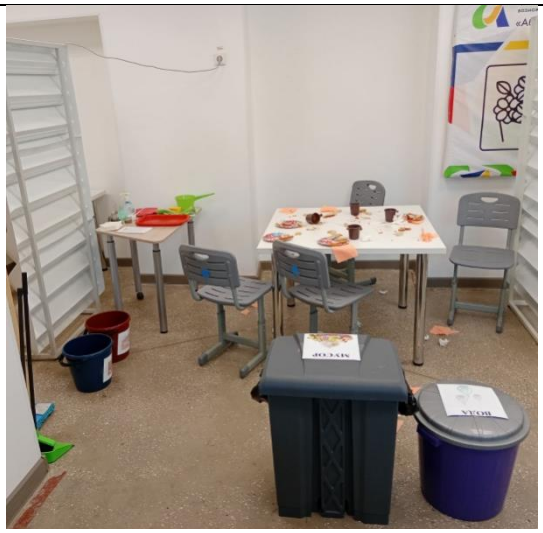
При наполнении солонки и перечницы быть осторожным, использовать воронку. Рекомендуется сначала насыпать соль в солонку, воронку протереть салфеткой. Затем насыпать перец в перечницу, протереть воронку салфеткой. Запрещается пробовать специи, использовать их не по назначению, наносить на кожу. Лицо от перца должно быть на достаточном расстоянии, чтобы не вдыхать пары перца.

По окончании работы необходимо привести в порядок рабочее место, инвентарь.

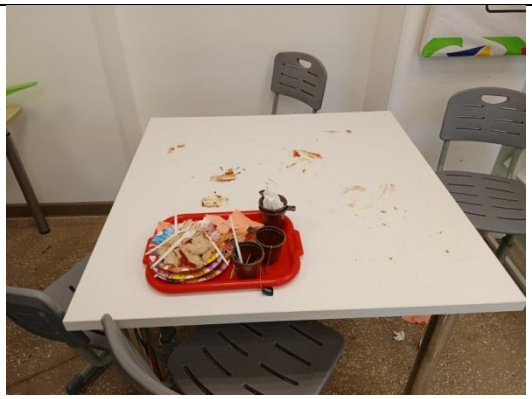
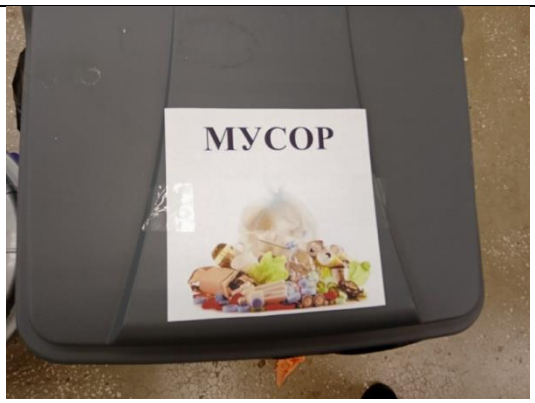
4. Оборудование и материалы:

Стол – 1 шт
Парта (для подсобных работ) – 1 шт
Стул (для подсобных работ) – 1 шт
Стул – 4 шт
Швабра для пола телескопическая с кнопкой – 1 шт
Щетка с совком – 1 шт
Ковш - 1 шт
Ведро техническое – 2шт
Бак мусорный– 1 шт на 2 участников
Бак для воды – 1 шт на 2 участников
Поднос – 1 шт
Антисептическое средство – 1 шт
Влажные салфетки – 1 шт
Одноразовая тарелка картонная – 4 шт
Пластиковая чашка для кофе – 4 шт
Одноразовая вилка – 4 шт
Одноразовая столовая ложка – 4 шт
Одноразовая чайная ложка – 4 шт
Одноразовый нож – 4 шт
Зубочистки – 4 шт
Бумажные салфетки
Салфетка из микрофибры – 1 шт
Губка – 1 шт
Салфетка из вискозы – 1 шт
Салфетница – 1 шт
Диспенсеры для соли и перца – 1 шт
Соль поваренная
Черный перец
Воронка
Кетчуп (для пятен на столе)
Майонез (для пятен на столе)
Хлеб (для мусора на столе)
Чайные пакетики (для мусора на столе)
Мусорный мешок – 1 шт
Листы с распечатанным меню – 4 шт
Перчатки хозяйственные резиновые размер L – 1 шт
Шапочка одноразовая – 1 шт
Фартук – 1 шт (каждый участник на конкурс привозит свой фартук)

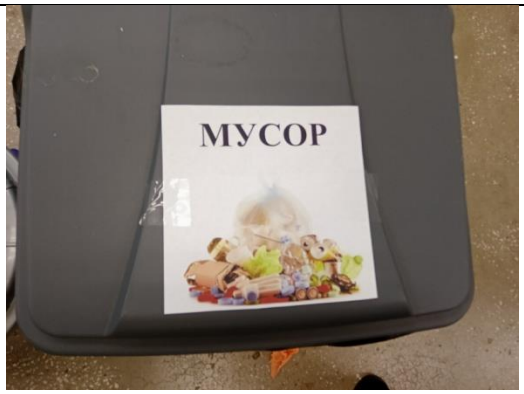
Инструкционная карта

№	Последовательность операций (рисунок)	Инструменты и приспособления	Способ производства работ
1		Фартук, резиновые перчатки, одноразовая шапочка	Надевание рабочей одежды: перчатки, фартук, шапочка
	 		Знакомство с площадкой перед работой

2	 	Стол, одноразовая грязная посуда, остатки хлеба, крошки, влажные чайные пакетики, зубочистки, одноразовые столовые приборы, поднос, смятые салфетки (исходя из 4 гостей)	Сбор одноразовой грязной посуды и мусора со стола на поднос

			
	 	Мусорный бак, поднос с грядной посудой и мусором	Выбрасывание грязной посуды и мусора с подноса в мусорный бак

4		Бак с водой, техническое ведро для стола, ковш	Наполнение ведра ковшом в ведро для стола
5	 	Стол, салфетка для уборки из микрофибры, поднос	Протирание стола от хлебных крошек на поднос

	 	Поднос, мусорный бак	Выбрасывание крошек с подноса в мусорный бак
		Поднос, салфетка из микрофибры	Протирание подноса от мусора

	     	Стол, салфетка для уборки из микрофибры	Мытье поверхности и ножек стола

6	 	4 стула, салфетка для уборки из микрофибры	Мытье сиденья, спинки, ножек стульев
		Стол, салфетка для уборки из вискозы, антисептическое средство	Обработка поверхности стола антисептическим средством

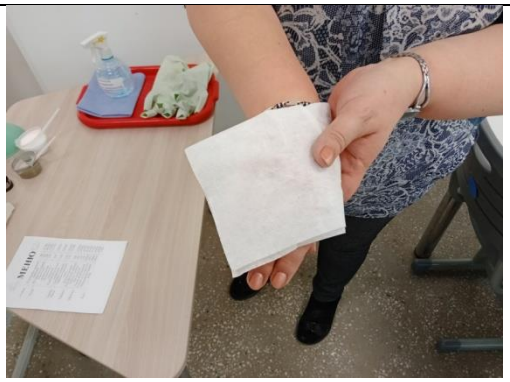
8	 	Стулья, салфетка для уборки из вискозы, антисептическое средство	Обработка поверхности спинки и сиденья стульев антисептическим средством

12	 	Щетка с совком	Подметание мусора с пола
		Мусорный бак	Выбрасывание в мусорный бак

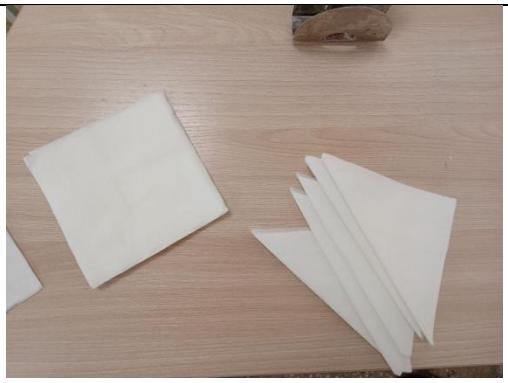
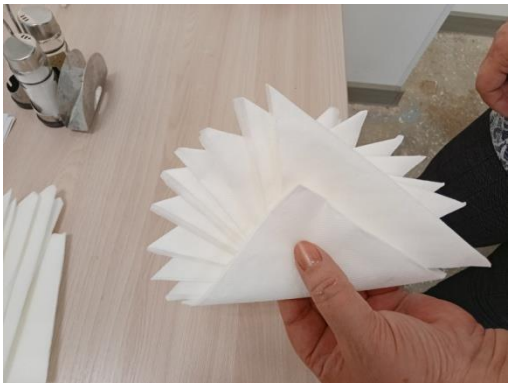
14	 	Ковш, бак с водой, техническое ведро для пола	Наполнение воды в ведро для пола при помощи ковша
	 	Ведро для пола, моп	Ополаскивание, отжимание мопа

		Швабра, моп	Надевание мопа на швабру
15	 	Швабра, моп, ведро, вода	Мытье пола
		Швабра, моп	Снятие мопа со швабры

	 	Моп, ведро для пола	Ополаскивание, отжимание мопа
7	 	4 стула	Расстановка стульев вокруг стола. Каждый стул ставится в левый край и полностью задвигается под стол

		Перчатки	Снятие перчаток
		Влажные салфетки	Обработка рук влажными салфетками после перчаток
9	 	Соль, солонка, воронка, одноразовая десертная ложка, парта для подсобных работ	Наполнение солонки солью

		Воронка, салфетки	Протирание воронки от соли
	 	Перец, перечница, воронка, одноразовая десертная ложка, парта для подсобных работ	Наполнение перечницы перцем
		Воронка, салфетки	Протирание воронки от перца

10	  	Салфетки, салфетница, парта для подсобных работ	Подготовка бумажных салфеток в виде веера и укладывание в салфетницу. Для этого необходимо сложить салфетки треугольниками, затем треугольники сложить в форме веера, вложить в развернутый треугольник и вставить в салфетницу

		Салфетница с салфетками, заполненные приборы для специй	Расстановка на столе салфетницы, приборов со специями
11		Листы с меню	Раскладка меню каждому гостю
16	 		Наведение порядка на рабочем месте (парта для подсобных работ), уборка инвентаря для уборки на рабочее место