



ВСЕРОССИЙСКОЕ  
ЧЕМПИОНАТНОЕ  
ДВИЖЕНИЕ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ  
МАСТЕРСТВУ

# КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ «Мастерство приготовления кофе и чая»

Региональный этап Чемпионата по профессиональному  
мастерству «Профессионалы»  
Красноярский край г. Красноярск

Конкурсное задание разработано экспертным сообществом и утверждено Менеджером компетенции, в котором установлены нижеследующие правила и необходимые требования владения профессиональными навыками для участия в соревнованиях по профессиональному мастерству.

**Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:**

1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ.....	4
1.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ТРЕБОВАНИЯХ КОМПЕТЕНЦИИ.....	4
1.2. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ СПЕЦИАЛИСТА ПО КОМПЕТЕНЦИИ «МАСТЕРСТВО ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ И ЧАЯ».....	4
1.3. ТРЕБОВАНИЯ К СХЕМЕ ОЦЕНКИ .....	15
1.4. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ .....	16
1.5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ .....	19
1.5.1. Разработка/выбор конкурсного задания .....	19
1.5.2. Структура модулей конкурсного задания (инвариант/вариатив) .....	20
2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ .....	27
2.1. Личный инструмент конкурсанта.....	27
2.2. Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке .....	28
3. Приложения .....	30

## ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ

1. КМ – Кофемашина
2. АМЗ – Альтернативные методы заваривания
3. ОО – Органолептическая оценка
4. ПО – Программное обеспечение
5. НАССР - Hazard analysis and critical control points (Анализ опасности и критические контрольные точки)
6. ЧЦ – Чайная церемония
7. СС – Commercial coffee (термин для коммерческого кофе)
8. FC – Fine commercial (термин для качественного коммерческого кофе)
9. SC – Specialty coffee (кофе высшего класса или лучший кофе, такой класс присуждают только самой качественной арабике)
10. NP (90+) - Ninety Plus coffee (кофе с оценкой 90+ баллов по шкале SCA)
11. SCA – Specialty Coffee Association (Ассоциация Спешелти Кофе)
12. CQI – Coffee Quality Institute (Институт качества кофе)
13. POS – Point of sale («точка продажи»)

# 1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

## 1.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ТРЕБОВАНИЯХ КОМПЕТЕНЦИИ

Требования компетенции (ТК) «Мастерство приготовления кофе и чая» определяют знания, умения, навыки и трудовые функции, которые лежат в основе наиболее актуальных требований работодателей отрасли.

Целью соревнований по компетенции является демонстрация лучших практик и высокого уровня выполнения работы по соответствующей рабочей специальности или профессии.

Требования компетенции являются руководством для подготовки конкурентоспособных, высококвалифицированных специалистов / рабочих и участия их в конкурсах профессионального мастерства.

В соревнованиях по компетенции проверка знаний, умений, навыков и трудовых функций осуществляется посредством оценки выполнения практической работы.

Требования компетенции разделены на четкие разделы с номерами и заголовками, каждому разделу назначен процент относительной важности, сумма которых составляет 100.

## 1.2. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ СПЕЦИАЛИСТА ПО КОМПЕТЕНЦИИ «МАСТЕРСТВО ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ И ЧАЯ»

*Перечень видов профессиональной деятельности, умений, знаний и профессиональных трудовых функций специалиста (из ФГОС/ПС/ЕТКС.) и базируется на требованиях современного рынка труда к данному специалисту*

Таблица №1

### Перечень профессиональных задач специалиста

№ п/п	Раздел	Важность в %
1	Нормативно-технологическая документация, организация рабочего процесса и безопасность	9
	- Специалист должен знать и понимать: • Правила техники безопасности, нормы по охране труда и правила противопожарной защиты при работе на профессиональном оборудовании; • Принципы безопасной работы с различными ингредиентами и профессиональным инвентарем; • Принципы экологической безопасности при работе с пищевыми продуктами и пищевыми отходами;	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Правила надлежащего использования средств индивидуальной защиты, а также правильного ухода за ними;</li> <li>• Основные принципы планирования работы, способы выстраивания эффективной работы и распределения рабочего времени;</li> <li>• Важность поддержания рабочего места в чистоте и порядке;</li> <li>• Законодательство и принятые нормы, касающиеся приготовления и подачи напитков;</li> <li>• Применимые законодательные и нормативные требования, включая технику безопасности и нормы охраны здоровья и окружающей среды, правила обращения с продуктами питания, санитарные нормы и правила продажи и подачи алкогольных напитков;</li> <li>• Технологическую документацию, необходимую для определения органолептических показателей;</li> <li>• Технологическую документацию, используемую на предприятиях общественного питания;</li> <li>• Принципы организации рабочего пространства при работе с программным обеспечением (ПО) и системами автоматизации на предприятиях общественного питания.</li> </ul>	
	<p>- Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Выполнять требования техники безопасности, нормы по охране труда и правила противопожарной защиты при работе на профессиональном оборудовании с использованием различного инвентаря;</li> <li>• Соблюдать принципы безопасной работы с различными ингредиентами и профессиональным инвентарем;</li> <li>• Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР);</li> <li>• Подготавливать рабочее место согласно требованиям техники безопасности, охраны труда;</li> <li>• Организовывать рабочее место для максимально эффективной работы;</li> <li>• Эффективно распоряжаться временем;</li> <li>• Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;</li> <li>• Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены;</li> <li>• Использовать спецодежду при работе на профессиональном оборудовании;</li> <li>• Проводить инструктаж по технике безопасности и охране труда на предприятиях общественного питания;</li> <li>• Использовать нормативно-технологическую документацию при составлении меню и реализации его позиций;</li> <li>• Демонстрировать личную заинтересованность</li> </ul>	

	в профессиональном росте, ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие.	
2	Коммуникация	11
	<p>- Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Этику в отрасли общественного питания;</li> <li>• Важность общего впечатления гостей от посещения кофейни и чайного дома;</li> <li>• Специфику и порядок выстраивания диалога с гостями при проведении чайных церемоний и обслуживании в кофейне;</li> <li>• Важность психологии общения при работе с гостями и коллегами;</li> <li>• Правила проведения ассоциации между полученными ощущениями и их словесным выражением;</li> <li>• Принципы консультативного характера общения;</li> <li>• Порядок обслуживания гостей в индустрии общественного питания;</li> <li>• Основы делового характера общения.</li> </ul>	
	<p>- Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Грамотно выстраивать и вести диалог с гостями для выстраивания доверительного характера общения и благоприятных торговых отношений;</li> <li>• На основе собственных познаний и с учетом пожеланий гостя помогать с выбором напитка;</li> <li>• Эффективно общаться с гостями с учетом их требований и пожеланий;</li> <li>• Проявлять вежливость и обходительность при общении с гостями;</li> <li>• Расставлять приоритеты, особенно при обслуживании нескольких гостей;</li> <li>• Эффективно взаимодействовать с гостями, которые испытывают затруднения или настроены на конфликт;</li> <li>• Эффективно общаться с гостями с учетом их требований и обстановки;</li> <li>• Эффективно взаимодействовать с гостями и коллегами, которые испытывают трудности в общении;</li> <li>• Замечать любые особые потребности гостей и реагировать на них;</li> <li>• Всегда поступать честно и этично в отношении гостей, коллег и работодателя;</li> <li>• Решать любые конфликтные ситуации с гостями и коллегами;</li> <li>• Выстраивать доверительные отношения с гостями и коллегами;</li> <li>• Просвещать население в кофейной и чайной культуре;</li> <li>• Доносить всю важность и специфику работы с кофейными зернами и чайными листьями;</li> <li>• Объяснять особенность используемых образцов кофейных зерен и чайных листьев при проведении профессиональной дегустации;</li> <li>• Выбирать уровень коммуникаций и взаимоотношений для общения с каждым гостем и коллегами.</li> </ul>	

3	Маркетинг	5
	<p>- Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Разные типы предприятий общественного питания и стили обслуживания, которые в них используются;</li> <li>• Важность разработки меню и карты напитков в интересах коммерческой деятельности;</li> <li>• Принципы и правила разработки меню и карты напитков;</li> <li>• Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость;</li> <li>• Способы расчёта купажей кофе и чая;</li> <li>• Важность увеличения объемов продаж;</li> <li>• Ценовую и сбытовую политику;</li> <li>• Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт;</li> <li>• Различные виды услуг общественного питания</li> </ul>	
	<p>- Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Подавать напитки согласно их оптимальной температуре и состоянию;</li> <li>• Производить математические расчеты;</li> <li>• Выявлять конкурентную среду в сфере общественного питания и определять конкурентоспособность предприятия;</li> <li>• Анализировать эффективность обслуживания гостей;</li> <li>• Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;</li> <li>• Проводить анализ продаж за день, месяц, год;</li> <li>• Контролировать качество выполнения заказов.</li> </ul>	
4	Контроль качества и свойства продукции	15
	<p>- Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Зависимость методов обработки, сорта, вида, фильтрации, способа заваривания и дополнительных пищевых продуктов на вкусовые особенности чая;</li> <li>• Зависимость методов обработки, сорта, вида, степени помола, вида обжарки, темпинга, экстракции, способы заваривания и дополнительных пищевых продуктов на вкусовые особенности кофейного напитка;</li> <li>• Правила отбора проб для проведения дегустации;</li> <li>• Правила дегустации и проведения каппинга;</li> <li>• Правила работы с колесом вкусов и ароматов кофе;</li> <li>• Правила работы с колесом вкусов и ароматов чая;</li> <li>• Подробную информацию о кофе, включая сорт, вид, страну и регион происхождения, все этапы и особенности производства, урожай, характеристику;</li> <li>• Подробную информацию о чае, включая сорт, вид, страну и регион происхождения, все этапы и особенности производства, урожай, характеристику;</li> <li>• Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления</li> </ul>	

	<p>напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сущность и значение экстракции и влияния ее на вкус напитка;</li> <li>• Важность и принципы выбора молока и молочных продуктов;</li> <li>• Условия хранения молока и молочных продуктов;</li> <li>• Способы утилизации пищевых и непищевых отходов.</li> </ul>	
	<p>- Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Надлежащим образом обращаться с пищевыми продуктами;</li> <li>• Рационально использовать продукты и расходные материалы;</li> <li>• Производить оценку зеленых кофейных зерен и определять дефекты;</li> <li>• Производить оценку жареных кофейных зерен и определять дефекты;</li> <li>• Производить оценку сухих чайных листьев и заваренного чая из различных сортов;</li> <li>• Разбираться в Commercial coffee, Fine commercial, Specialty coffee и Ninety Plus coffee согласно SCA и CQI;</li> <li>• Правильно пользоваться шкалой оценки SCA и CQI;</li> <li>• Проводить органолептическую оценку сортов кофе и чая;</li> <li>• Правильно заполнять дегустационный лист;</li> <li>• Работать с колесом вкусов и ароматов кофе;</li> <li>• Работать с колесом вкусов и ароматов чая;</li> <li>• Проводить технологические операции с учетом технологии приготовления кофе и чая;</li> <li>• Выбирать молоко и молочные продукты в зависимости от предпочтений гостя, техники взбивания, метода приготовления напитка и техники нанесения рисунка;</li> <li>• Контролировать качество материалов, сырья, готовой продукции;</li> <li>• Утилизировать пищевые и непищевые отходы.</li> </ul>	
5	Презентация и творчество	11
	<p>- Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Принципы оформления, сервировки и презентации различных напитков;</li> <li>• Тенденции и модные течения в продаже и сервировке напитков;</li> <li>• Технику и стили сервировки напитков;</li> <li>• Принципы нанесения рисунка молоком на поверхности напитка с применением различных техник (метод гравировки, питчинг, этчинги и др.);</li> <li>• Структуру рисунка и основы композиции при нанесении рисунка на поверхности напитка;</li> <li>• Принципы выступления при презентации напитка;</li> <li>• Принципы комбинирования различных пищевых продуктов при разработке новых рецептур;</li> <li>• Важность атмосферы кофейни для формирования общего впечатления от посещения;</li> <li>• Важность атмосферы чайного дома для формирования общего</li> </ul>	



	<p>впечатления от посещения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Основные принципы при проведении различных чайных церемоний;</li> <li>• Важность концепции предприятия общественного питания при презентации напитков.</li> </ul>	
	<p>- Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления напитков;</li> <li>• Обеспечивать привлекательную презентацию напитка для создания более ярких положительных впечатлений у гостя;</li> <li>• Разрабатывать собственную рецептуру при приготовлении авторских напитков;</li> <li>• Подбирать способы заваривания для приготовления различного ассортимента напитков на предприятиях общественного питания;</li> <li>• Применять различные техники нанесения рисунка на поверхности напитка при помощи молока, молочных продуктов и других пищевых продуктов в зависимости от напитка;</li> <li>• Наносить рисунки на поверхности напитков с креативностью и творческим подходом;</li> <li>• Презентовать классические и авторские напитки с учетом их особенностей;</li> <li>• Проводить различные чайные церемонии с учетом особенностей национальной и региональной культуры;</li> <li>• Грамотно описывать вкусовые и ароматические свойства кофе и чая.</li> </ul>	
6	Оборудование и инвентарь	17
	<p>- Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Устройство, назначение, принцип действия и правила эксплуатации ростеров для обжарки кофейных зерен;</li> <li>• Устройство, назначение, принцип действия и правила эксплуатации различных видов кофемашин и кофемолоков;</li> <li>• Устройство, назначение, принцип действия и правила эксплуатации оборудования для альтернативного заваривания кофе;</li> <li>• Устройство, назначение, принцип действия и правила эксплуатации оборудования для приготовления кофе на песке;</li> <li>• Устройство, назначение, принцип действия и правила эксплуатации инвентаря для приготовления кофе на песке (джезва/ибрик, кофейная ложка, венчик для джезвы/ибрика);</li> <li>• Устройство, назначение, принцип действия и правила эксплуатации кофейной и чайной посуды (чашки, блюдца, одноразовая посуда, ложки);</li> <li>• Устройство, назначение, принцип действия и правила эксплуатации инвентаря для приготовления кофе иммерсионными способами заваривания и пуровера;</li> <li>• Устройство, назначение, принцип действия и правила</li> </ul>	

	<p>эксплуатации инвентаря для приготовления чая различными методами и техниками;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Устройство емкостей для хранения пищевых продуктов при производстве кофейных и чайных напитков;</li> <li>• Принципы работы на оборудовании с применением систем автоматизации рабочего процесса на предприятиях общественного питания;</li> <li>• Перечень посуды, для сервировки напитков;</li> <li>• Принципы ухода за профессиональным оборудованием, инвентарем и посудой в кофейне;</li> <li>• Важность и принципы подготовки соответствующего оборудования и инвентаря для вспенивания молока и молочных продуктов.</li> </ul>	
	<p>- Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Подбирать, применять, мыть и хранить рабочий инвентарь, используемый при приготовлении кофейных и чайных напитков (питчеры, темперы, шейкеры, воронки, серверы и т.д.);</li> <li>• Подбирать соответствующее оборудование при приготовлении различных напитков;</li> <li>• Грамотно и аккуратно обращаться с ростерами для обжарки кофейных зерен в соответствии с инструкцией;</li> <li>• Грамотно и аккуратно обращаться с кофемашиной и кофемолкой в соответствии с инструкцией;</li> <li>• Грамотно и аккуратно обращаться с оборудованием и инвентарем для приготовления кофе на песке в соответствии с инструкцией;</li> <li>• Грамотно и аккуратно обращаться с оборудованием и инвентарем для приготовления кофе альтернативными способами заваривания в соответствии с инструкцией (воронки, прессы, кофемолки, весы, серверы, декантеры, шейкеры);</li> <li>• Грамотно и аккуратно обращаться с оборудованием и инвентарем для приготовления чая в соответствии с инструкцией;</li> <li>• Подбирать мерную посуду и инвентарь для приготовления кофейных и чайных напитков согласно рецептуре;</li> <li>• Снимать и записывать показания приборов, значения объемов жидкости и массы сухих продуктов при анализе сырья для приготовления кофейных и чайных напитков;</li> <li>• Снимать и записывать показания приборов, значения объемов жидкости и массы сухих продуктов при анализе готовых кофейных и чайных напитков;</li> <li>• Осуществлять правильную экстракцию в зависимости от желаемых показателей вкуса и аромата конечного продукта на различном оборудовании;</li> <li>• Осуществлять правильную сборку-разборку и настройку оборудования, используемого при приготовлении кофейных и чайных напитков (ростер, кофемашина, кофемолка, чайник для</li> </ul>	

	<p>альтернативного заваривания кофе, аппарат для приготовления кофе на песке);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Контролировать физические показатели оборудования во время работы на нем (температура воды в бойлере кофемашины, давление в помпе кофемашины, давление в пресостате кофемашины, количество воды в бойлерах кофемашине, количество водяного пара в бойлерах кофемашины, скорость циркуляции воздуха в ростере, температура воздуха в барабане ростера, расстояние между жерновами кофемолки, скорость вращения жерновов кофемолки и т.д.);</li> <li>• Использовать упаковочное оборудование для хранения, транспортировки и реализации кофе и чая;</li> <li>• Выявлять и устранять дефекты на кофейном оборудовании (ростер, кофемашина, кофемолка);</li> <li>• Работать на новом и современном оборудовании в кофейной и чайной индустрии согласно тенденциям и модным течениям;</li> <li>• Работать с применением нового и современного инвентаря в кофейной и чайной индустрии согласно тенденциям и модным течениям.</li> </ul>	
7	Технологии обработки продуктов и приготовление напитков	20
	<p>- Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Основные физико-химические свойства, назначение пищевых продуктов;</li> <li>• Принципы подбора степени обжарки кофейных зерен в зависимости от дальнейшего способа приготовления напитка и свойств используемого сырья;</li> <li>• Принципы подбора степени помола кофейных зерен в зависимости от дальнейшего способа приготовления напитка и свойств используемого сырья;</li> <li>• Влияние на конечный продукт от различных процессов обработки кофейных ягод и получения кофейных зерен (способы сбора, сушки, ферментации кофейных ягод, способы очистки кофейных ягод от внешней оболочки и получения зеленых кофейных зерен, обжарки, помола кофейного зерна);</li> <li>• Влияние на конечный продукт от различных процессов обработки чайных кустов и получения чайных листьев (способы сбора, сушки, завяливания, скручивания, жарки, прессования, ферментации чайного листа);</li> <li>• Понятие темпинга и принципы темперовки;</li> <li>• Принципы миксологии;</li> <li>• Важность рецептуры при приготовлении напитков;</li> <li>• Методы заваривания различных видов, сортов кофе и чая;</li> <li>• Различные техники взбивания молока и молочных продуктов для получения определенной структуры напитка;</li> <li>• Различные техники вливания молока в кофейные и чайные напитки</li> </ul>	

	для получения определенного напитка согласно рецептуре и желаемого результата.	
	<p>- Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Проводить процедуры каппинга кофе и чая;</li> <li>• Использовать пищевые продукты с учетом специфики их физико-химических свойств;</li> <li>• Готовить напитки с применением новых технологий;</li> <li>• Подбирать степень обжарки кофейных зерен в зависимости от дальнейшего способа заваривания кофе и свойств используемого сырья;</li> <li>• Подбирать степень помола кофейных зерен в зависимости от дальнейшего способа заваривания кофе и свойств используемого сырья;</li> <li>• Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;</li> <li>• Применять различные методы заваривания кофе (с использованием кофемашины, иммерсионные методы заваривания, методы-пуровер);</li> <li>• Применять различные методы заваривания чая (метод пролива, метод настаивания, с использованием кофемашины и т.д.);</li> <li>• Применять различные методы миксологии при приготовлении напитков (билд, шейк, стир, бленд);</li> <li>• Проводить процессы купажирования кофе и чая;</li> <li>• Осуществлять правильную темперовку для дальнейшего приготовления напитков;</li> <li>• Проводить процесс экстракции в зависимости от выбранного способа приготовления кофе;</li> <li>• Применять классическую рецептуру при приготовлении напитков;</li> <li>• Обрабатывать пищевые продукты в зависимости от вида пищевого продукта и желаемого результата.</li> </ul>	
8	Программное обеспечение и автоматизированные системы	6
	<p>- Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Последовательность создания профиля в программном обеспечении (ПО) для дальнейшей работы при обжарке кофейных зерен;</li> <li>• Этапы настройки начальных физических параметров ростера в ПО с учетом используемого сырья для желаемого результата (температура барабана, температура воздуха в барабане, скорость вращения барабана, скорость циркуляции воздуха внутри барабана);</li> <li>• Способы регулировки физических параметров ростера в ПО в процессе обжарки кофейных зерен;</li> <li>• Способы создания профилей обжарки кофейных зерен в ПО;</li> <li>• Влияние временных рамок критических контрольных точек (первый крек, начало развития зерна, этап сушки, начало реакции Майяра, завершение развития зерна) при использовании ПО при обжарке кофейных зерен;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Применение ПО для просмотра предыдущих профилей обжарки и корректировки данных для моделирования другого результата обжарки кофейного зерна;</li> <li>• Порядок настройки ПО для автоматического приготовления напитков на кофейном и чайном оборудовании;</li> <li>• Принципы работы с POS-системой и фискальным регистратором;</li> <li>• Порядок программирования рецептуры классических и авторских напитков на кофейном оборудовании;</li> <li>• Порядок программирования веса, времени помола кофемолки;</li> <li>• Порядок подключения ПО и автоматизированных систем к кофейному оборудованию (ростеру, кофемашине, кофемолке).</li> </ul>	
	<p>- Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Подключать технологическое и торговое оборудование к ПО и системам автоматизации производственного и торгового процесса;</li> <li>• Создавать профиль при работе с ПО, подключенного к ростеру и POS-системе;</li> <li>• Настраивать физические параметры ростера, при помощи ПО до начала обжарки, в процессе и после обжарки кофейных зерен;</li> <li>• Заносить всю необходимую информацию в базу автоматизированной системы торгового оборудования;</li> <li>• Заносить всю необходимую информацию в базу автоматизированной системы, подключенной к ростеру;</li> <li>• Программировать кофемашину и кофемолку для автоматического приготовления кофейных и чайных напитков;</li> <li>• Контролировать и регулировать технологический процесс обработки продуктов с применением ПО и автоматизированных систем;</li> <li>• Анализировать результат обработки продуктов при помощи ПО;</li> <li>• Моделировать ситуации с изменением параметров технологического процесса обжарки кофейных зерен на предыдущих профилях обжарки при помощи ПО;</li> <li>• Проведение торговых операций с применением автоматизированных систем;</li> <li>• Ведение клиентской базы с применением ПО;</li> <li>• Работать с ПО при ведении финансового и складского учета.</li> </ul>	
9	Технологии построения и ведения образовательного процесса	6
	<p>- Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Принципы ведения образовательной деятельности на предприятиях общественного питания;</li> <li>• Важность передачи опыта новым сотрудникам на предприятиях общественного питания по средствам наставничества;</li> <li>• Важность оценки деятельности стажера;</li> <li>• Принципы составления плана обучения для проведения образовательного процесса;</li> <li>• Важность просвещения населения в кофейной и чайной культуре;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Важность и необходимость структурирования материала для проведения образовательного процесса;</li> <li>• Необходимость демонстрации профессиональных навыков при ведении образовательного процесса;</li> <li>• Различные методы и техники наставничества.</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Специалист должен уметь:</li> <li>• Четко формулировать цели и задачи для выполнения трудовых функций стажером, в зависимости от специфики предприятия общественного питания;</li> <li>• Анализировать деятельность стажера при ведении образовательного процесса;</li> <li>• Оценивать деятельность стажера во время выполнения им трудовых функций и по их завершению;</li> <li>• Проводить аудит и срез знаний стажера при ведении образовательного процесса;</li> <li>• Подготавливать рабочее место в образовательных целях;</li> <li>• Составлять план образовательного процесса для стажера;</li> <li>• Демонстрировать навыки выполнения технологических операций в образовательных целях;</li> <li>• Контролировать работу стажера во время образовательного процесса;</li> <li>• Помогать адаптироваться сотруднику под непривычную ему обстановку;</li> <li>• Мотивировать стажера для улучшения результата в профессиональной деятельности;</li> <li>• Объяснять принципы и правила работы с пищевыми продуктами стажеру при ведении образовательного процесса;</li> <li>• Объяснять принципы и правила при работе на кофейном и торговом оборудовании стажеру при ведении образовательного процесса;</li> <li>• Нести ответственность за профессиональную деятельность стажера;</li> <li>• Структурировать информацию при ведении образовательной деятельности со стажером;</li> <li>• Вовлекать стажера в технологический процесс;</li> <li>• Проводить работу над ошибками по окончанию выполнения поручений стажером;</li> <li>• Корректировать работу стажера во время выполнения им поручений;</li> <li>• Незамедлительно реагировать на допущенные стажером ошибки;</li> <li>• Выявлять проблемные места в профессиональной подготовке стажера;</li> <li>• Развивать позитивное отношение к выполнению трудовых функций и работе в целом у стажера.</li> </ul>	

### 1.3. ТРЕБОВАНИЯ К СХЕМЕ ОЦЕНКИ

Сумма баллов, присуждаемых по каждому аспекту, должна попадать в диапазон баллов, определенных для каждого раздела компетенции, обозначенных в требованиях и указанных в таблице №2.

Таблица №2

**Матрица пересчета требований компетенции в критерии оценки**

Критерий/Модуль										Итого баллов за раздел ТРЕБОВАНИЙ КОМПЕТЕНЦИИ
Разделы ТРЕБОВАНИЙ КОМПЕТЕНЦИИ		А	Б	В	Г	Д	Е	Ж	З	
	1	2,0	0,5	0,0	2,0	1,5	1,0	1,0	1,0	9
	2	0,0	1,0	0,0	1,0	1,0	2,0	2,0	4,0	11
	3	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	5
	4	3,0	3,0	0,5	2,0	2,0	2,0	2,5	0,0	15
	5	0,0	1,0	0,0	2,0	3,0	2,0	3,0	0,0	11
	6	3,5	1,0	1,0	3,0	2,5	3,0	2,0	1,0	17
	7	1,0	3,0	0,0	4,0	4,0	4,0	4,0	0,0	20
	8	1,5	0,0	3,5	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	6
	9	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	5,0	6
<b>Итого баллов за критерий/модуль</b>		11,0	10,0	10,0	15,0	14,0	14,0	15,0	11,0	<b>100</b>

## 1.4. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ

Оценка Конкурсного задания будет основываться на критериях, указанных в таблице №3:

Таблица №3

### Оценка конкурсного задания

Критерий	Методика проверки навыков в критерии
<b>А</b>	<b>Обжарка кофе (вариатив)</b> <p>Проверка навыков специалиста происходит в форме визуального контроля, а также:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• подготовка рабочего места;</li><li>• соблюдение санитарных норм, техники безопасности и охраны труда во время работы;</li><li>• техника и последовательность проведения анализа и обжарки кофейных зерен;</li><li>• подбор и использование оборудования, инструментов и расходных материалов;</li><li>• работа с использованием ПО;</li><li>• внешний вид во время работы и по ее завершению;</li><li>• демонстрация результата работы.</li></ul> <p>Дополнительно проверка навыков специалиста происходит в форме органолептического анализа при оценке зеленых зерен в процессе обжарки и обжаренных кофейных зерен после выгрузки из бункера.</p>
<b>Б</b>	<b>Каппинг кофе</b> <p>Проверка навыков специалиста происходит в форме визуального контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• подготовка рабочего места;</li><li>• соблюдение санитарных норм, техники безопасности и охраны труда во время работы;</li><li>• техника и последовательность проведения процедуры каппинга и идентификации напитков;</li><li>• подбор и использование оборудования, инструментов и расходных материалов при проведении каппинга;</li><li>• внешний вид во время работы и по ее завершению;</li><li>• презентация используемого сырья во время работы, а также результата работы.</li></ul> <p>Дополнительно проверка навыков специалиста происходит в форме органолептического анализа при дегустации, а также оценки коммуникативных навыков конкурсанта.</p>
<b>В</b>	<b>Формирование финансовой отчетности</b> <p>Проверка навыков специалиста происходит в форме визуального контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• подготовка рабочего места;</li></ul>



	<b>(вариатив)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдение санитарных норм, техники безопасности и охраны труда во время работы;</li> <li>• техника и последовательность работы в POS-системе;</li> <li>• демонстрация промежуточной работы и ее результата.</li> </ul> <p>Дополнительно проверка навыков специалиста происходит в форме оценки коммуникативных навыков конкурсанта.</p>
<b>Г</b>	<b>Работа с эспрессо-машиной</b>	<p>Проверка навыков специалиста происходит в форме визуального контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• подготовка рабочего места;</li> <li>• соблюдение санитарных норм, техники безопасности и охраны труда во время работы;</li> <li>• техника и последовательность настройки помола и работы на эспрессо-машине;</li> <li>• подбор и использование оборудования, инструментов и расходных материалов;</li> <li>• внешний вид во время работы и по ее завершению;</li> <li>• презентация используемого сырья во время работы, а также результата работы.</li> </ul> <p>К тому же проверка навыков специалиста происходит в форме органолептического анализа при дегустации, а также оценке коммуникативных навыков конкурсанта</p>
<b>Д</b>	<b>Латте-арт</b>	<p>Проверка навыков специалиста происходит в форме визуального контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• подготовка рабочего места;</li> <li>• соблюдение санитарных норм, техники безопасности и охраны труда во время работы;</li> <li>• техника и последовательность работы на эспрессо-машине;</li> <li>• техника и последовательность вспенивания молока и молочных продуктов, нанесения рисунка на поверхности кофе и/или чая</li> <li>• подбор и использование оборудования, инструментов и расходных материалов;</li> <li>• внешний вид во время работы и по ее завершению;</li> <li>• Презентация используемого сырья во время работы, творческих навыков, а также результата работы;</li> <li>• Коммуникативные навыки во время работы</li> </ul>
<b>Е</b>	<b>Альтернативные методы заваривания кофе</b>	<p>Проверка навыков специалиста происходит в форме визуального контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• подготовка рабочего места;</li> <li>• соблюдение санитарных норм, техники безопасности и охраны труда во время работы;</li> <li>• техника и последовательность настройки помола и приготовления кофе альтернативными методами заваривания;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• техника и последовательность приготовления кофе в джезве/ибрике;</li> <li>• подбор и использование оборудования, инструментов и расходных материалов;</li> <li>• внешний вид во время работы и по ее завершению;</li> <li>• презентация используемого сырья во время работы, а также результата работы.</li> </ul> <p>К тому же проверка навыков специалиста происходит в форме органолептического анализа при дегустации, а также оценке коммуникативных навыков конкурсанта</p>
<b>Ж</b>	<b>Чайный мастер</b>	<p>Проверка навыков специалиста происходит в форме визуального контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• подготовка рабочего места;</li> <li>• соблюдение санитарных норм, техники безопасности и охраны труда во время работы;</li> <li>• техника и последовательность заваривания классического чая различными методами;</li> <li>• техника и последовательность приготовления мастерского чая;</li> <li>• техника и последовательность проведения чайных церемоний;</li> <li>• подбор и использование оборудования, инструментов и расходных материалов;</li> <li>• внешний вид во время работы и по ее завершению;</li> <li>• презентация используемого сырья во время работы, а также результата работы.</li> </ul> <p>К тому же проверка навыков специалиста происходит в форме органолептического анализа при дегустации, а также оценке коммуникативных навыков конкурсанта</p>
<b>З</b>	<b>Наставничество</b>	<p>Проверка навыков специалиста происходит в форме визуального контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• подготовка рабочего места;</li> <li>• соблюдение санитарных норм, техники безопасности и охраны труда во время работы;</li> <li>• техника и последовательность осуществления образовательного процесса с учетом подготовительных работ, составленного плана и последующим анализом;</li> <li>• коммуникативные навыки во время работы;</li> <li>• внешний вид во время работы и по ее завершению;</li> <li>• подбор и использование оборудования, инструментов и расходных материалов;</li> </ul>

## 1.5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Общая продолжительность Конкурсного задания<sup>1</sup>: 14 ч.

Количество конкурсных дней: 3 дня

Вне зависимости от количества модулей, КЗ должно включать оценку по каждому из разделов требований компетенции.

Оценка знаний участника должна проводиться через практическое выполнение Конкурсного задания. В дополнение могут учитываться требования работодателей для проверки оценки квалификации.

### 1.5.1. Разработка/выбор конкурсного задания

Конкурсное задание состоит из 8 модулей, включает обязательную к выполнению часть (инвариант) – 6 модулей, и вариативную часть – 2 модуля (А: Обжарка кофе и В: Формирование финансовой отчетности). Общее количество баллов конкурсного задания составляет 100.

Обязательная к выполнению часть (инвариант) выполняется всеми регионами без исключения на всех уровнях чемпионатов.

Количество модулей из вариативной части, выбирается регионом самостоятельно в зависимости от материальных возможностей площадки соревнований и потребностей работодателей региона в соответствующих специалистах. В случае если ни один из модулей вариативной части не подходит под запрос работодателя конкретного региона, то вариативный (е) модуль (и) формируется регионом самостоятельно под запрос работодателя. При этом, время на выполнение модуля (ей) и количество баллов в критериях оценки по аспектам не меняются (Приложение 2. Матрица конкурсного задания).

При разработке Конкурсного задания под каждый чемпионат Главным экспертом устанавливается определенная концепция предприятия, в зависимости от которой будет выстроена работа всех модулей Конкурсного задания. Концепция предприятия оформляется на отдельном документе либо в качестве приложения Конкурсного задания (Приложение 7). В концепции предприятия должно быть отражено:

- Тип предприятия;
- Формат предприятия;
- Месторасположение;
- Реализуемые блюда, напитки и товары;
- Наличие витрины;

---

<sup>1</sup> Указывается суммарное время на выполнение всех модулей КЗ одним конкурсантом.

- Средний чек;
- Количество посадочных мест (или их отсутствие);
- Время года/сезон (для авторских напитков);
- Краткая характеристика предприятия, описывающая основную идею.

Концепция предприятия используется в конкурсном задании для выстраивания политики ценообразования и составления меню предприятия, а также для формирования стратегии демонстрации коммуникативных качеств конкурсантов в процессе выполнения модулей конкурсного задания.

Конкурсное задание должно состоять из нескольких модулей, выполняемых последовательно, за исключением части модуля В «Формирование финансовой отчетности», а именно проведение операций по продаже и списанию ингредиентов через POS-терминал при приготовлении напитков, а также приготовление напитков в модулях Г, Д, Е, Ж при обслуживании в потоке гостей. Выполнение этих операций осуществляется параллельно с другими модулями.

Конкурсное задание является публичным, но в задании присутствуют модули с «черным ящиком» - секретным ингредиентом, использование которого обязательно при выполнении модуля, либо ингредиентом, определенным случайным образом, из общего перечня ингредиентов для выполнения модуля конкурсного задания. «Продукты из черного ящика» определяются

в день Д-1. «Продукты из черного ящика» для всех конкурсантов одинаковы.

Все ингредиенты, предоставленные Организатором конкурса, должны соответствовать высоким международным стандартам качества.

Части модулей Б, Г, Д, Е, Ж и З могут проходить в формате публичного выступления, в ходе которого конкурсант демонстрирует свои коммуникативные навыки.

Конкурсанты приступают к выполнению задания одновременно, но части модулей Г, Д, Е и Ж конкурсанты выполняют поочередно, согласно жеребьевке рабочих мест при «произвольной подаче напитков».

### **1.5.2. Структура модулей конкурсного задания (инвариант/вариатив)**

Конкурсанты соревнования получают инструкции по выполнению задания. Конкурсное задание имеет несколько модулей, выполняемых последовательно. Часть модуля В: «Формирование финансовой отчетности», а именно: проведение операций по продаже и списанию ингредиентов через POS-терминал при приготовлении напитков и отпуску товаров осуществляется параллельно с другими модулями.

Окончательные аспекты критериев оценки уточняются членами жюри. Оценка производится как в отношении работы модулей, так и в отношении процесса выполнения конкурсной работы. Если участник не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других участников, такой участник может быть отстранен от конкурса.

Время и детали конкурсного задания в зависимости от конкурсных условий могут быть изменены членами жюри.

Время на выполнение Конкурсного задания может варьироваться, в зависимости от количества рабочих мест, т.к. конкурсанты работают индивидуально, и оценка производится индивидуально для каждого конкурсанта в модулях.

### **Модуль А. (Обжарка кофе) - вариатив**

*Время на выполнение модуля: 2 часа*

#### **Задания:**

Конкурсант проводит анализ зеленых кофейных зерен, создает план и профиль обжарки для дальнейшей работы на ростере и обжаривает кофейные зерна в зависимости от используемого сырья и предполагаемого метода приготовления кофейного напитка.

Алгоритм работы:

- Знакомство с кофейными зернами (Приложение 9 – перечень кофейных зерен для обжарки) – 15 минут;
- Анализ кофейного зерна для обжарки моносорта и занесение данных в лист по грейдингу зеленого зерна (Приложение 10) – 35 минут;
- Обжарка 2 партий моносорта кофейного зерна (Одна партия для приготовления кофе в эспрессо-машине и другая – для приготовления кофе альтернативными способами). По окончании работы конкурсант предоставляет 2 подноса с обжаренными кофейными зернами (один – для приготовления кофе в эспрессо-машине, другой – для приготовления кофе альтернативными способами) – 70 минут.

### **Модуль Б. (Каппинг кофе) - инвариант**

*Время на выполнение модуля 2 часа*

#### **Задания:**

Конкурсант проводит каппинг (профессиональную дегустацию) из обжаренных кофейных зерен с презентацией используемого сырья и идентифицирует заваренный кофе в зависимости от сорта кофе, видов, методов обработки, степени обжарки и т.п.

Алгоритм работы:

- Подготовка рабочего места для идентификации «лишней чашки» методом триангуляции. (Помол кофейных зерен для конкурсантов проводят волонтеры. Помол должен быть проведен не ранее чем за 15 минут до начала выполнения задания конкурсантами) – 20 минут;
- Заваривание и идентификация «лишней чашки» методом триангуляции из 5 групп – 15 минут;
- Подготовка рабочего места для проведения каппинга 5 моносортов для альтернативных методов заваривания (сорта кофе представлены в Приложение 9) – 15 минут;
- Проведение каппинга для экспертов с презентацией кофе моносортов для альтернативных методов заваривания (конкурсант предоставляет 5 чашек для альтернативных методов заваривания) – 30 минут;
- Подготовка рабочего места для идентификации степени обжарки (помол кофейных зерен для конкурсантов проводят волонтеры. Помол должен быть проведен не ранее чем за 15 минут до начала выполнения задания конкурсантами) – 20 минут;
- Заваривание и идентификация степени обжарки кофейных зерен. (Сорт кофе для идентификации степени обжарки кофейного зерна будет известен в день Д-1). Внесение результатов в бланк (Приложение 11 - Бланк для заполнения конкурсантами задания «Идентификация степени обжарки кофейного зерна») – 20 минут;

## **Модуль В. (Формирование финансовой отчетности) - вариатив**

*Время на выполнение модуля 2 часа*

### **Задания:**

Конкурсант работает с утвержденной главным экспертом концепцией предприятия (Приложение 7) и подготавливает к чемпионату разработанное меню согласно шаблону (Приложение 8). Конкурсант ведет финансовый и складской учет при помощи POS-системы, работает с гостями с использованием POS-системы на основе меню и технологической документации.

Алгоритм работы:

- Добавление категорий реализуемой продукции в POS-терминал;
- Добавление категорий ингредиентов и самих ингредиентов в POS-терминал с указанием единицы измерения, возможных потерь;
- Занесение технологических карт в панель администратора в POS-терминал на все позиции, реализуемые на предприятии;
- Добавление поставок в панель администратора в POS-терминале и ингредиентов на склад на каждую позицию, реализуемую на предприятии;

- Каждый напиток, приготовленный в других модулях, пробивается через POS-терминал, вместе с напитком выдается фискальный чек.

*По завершению выполнения работы конкурсантов в модулях с применением POS-системы экспертами производится окончательная оценка работы по формированию финансовой отчетности.*

## **Модуль Г. (Работа с эспрессо-машиной) - инвариант**

*Время на выполнение модуля 1,5 часа*

### **Задания:**

Конкурсант подготавливает рабочее место, осуществляет настройку помола в зависимости от используемого зерна, готовит и презентует классические напитки.

Алгоритм работы:

- Жеребьевка сортов кофе (открытая информация) и наполнение заказов (закрытая информация – в тайне от конкурсантов) для дальнейшей работы. Подготовка рабочего места. Количество продуктов ограничено, конкурсному выдается 1000 гр. Кофе и 4л. молока на весь модуль – 20 минут;

- Настройка помола под сорт кофе для дальнейшей работы с эспрессо-машиной. Конкурсант предоставляет 2 идентичные порции эспрессо на \_\_\_\_\_ весах с демонстрацией веса напитков (без учета тары), а также временем экстракции. Конкурсант использует мерную стеклянную посуду при демонстрации финальных порций эспрессо. Количество попыток приготовления порций эспрессо не ограничено, но влияет на финальную оценку экспертов – 15 минут;

- Приготовление классических кофейных напитков с имитацией работы в потоке гостей: Экспертом оглашаются заказы с перечнем кофейных напитков для каждого отдельного заказа для приготовления в эспрессо-машине с интервалом в 5 минут на каждый заказ. Имитация работы в потоке гостей длится 40 минут, таким образом будет озвучено 8 заказов с определенными напитками в каждом заказе по количеству для каждого заказа (Приложению 12 – Пример по наполнению заказов и перечень классических напитков для формирования заказов). В каждом заказе могут содержаться как молочные напитки, так и кофейные напитки без молока. (При приготовлении молочных напитков, конкурсант использует порцию эспрессо/либо двойную порцию эспрессо, но при отдаче называет напиток, который отдает экспертам на пробу, объем одного молочного напитка не должен превышать 240 мл). При отдаче каждого напитка либо группы напитков, конкурсант озвучивает наименование напитков – 40 минут;

- Уборка рабочего места – 15 минут;

## **Модуль Д. (*Латте-арт*) - инвариант**

*Время на выполнение модуля 1,5 часа*

### **Задания:**

Конкурсант подготавливает рабочее место, осуществляет настройку помола в зависимости от используемого зерна, готовит и презентует классические, а также авторские напитки с молоком и молочными продуктами при помощи эспрессо-машины с нанесением на их поверхности классических и авторских рисунком при использовании различных техник латте-арта (этчинг, свободное вливание и т.п.).

Алгоритм работы:

- Подготовка рабочего места, настройка помола. (Конкурсанты работают с кофе из модуля Д, при жеребьевке сорта кофе). Количество продуктов ограничено: конкурсанту выдается 250 гр. кофе и 2 л. молока на весь модуль – 20 минут;
- Приготовление 3 одинаковых порций кофейного напитка с молоком свободным вливанием с нанесением рисунка на свой выбор («сердце», «тюльпан», «розетка») и презентация кофейного напитка. Объем каждого молочного напитка не должен превышать 240 мл. – 25 минут;
- Подготовка рабочего места, настройка помола (Конкурсанты работают с кофе из модуля Д, при жеребьевке сорта кофе). Приготовление кофейного напитка и нанесение на его поверхности рисунка комбинированным методом (Приложение 13 - рисунок для демонстрации рисунка комбинированным методом). Количество попыток не ограничено, но влияет на экспертную оценку – 25 минут;
- Уборка рабочего места – 20 минут;

## **Модуль Е. (*Альтернативные методы заваривания кофе*) - инвариант**

*Время на выполнение модуля 1,5 часа*

### **Задания:**

Конкурсант подготавливает рабочее место, осуществляет настройку помола в зависимости от используемого зерна, готовит и презентует кофе альтернативными методами заваривания.

Алгоритм работы:

- Жеребьевка методов приготовления кофе альтернативными методами (каждый конкурсант вытягивает 1 метод для приготовления иммерсионным способом и 1 метод для приготовления способом «pour over») – 5 минут;
- Подготовка рабочего места обязательной подачи кофе – 15 минут;



- Обязательная подача кофе. Приготовление 2 видов кофе различными методами (Приложение 14 – перечень альтернативных методов заваривания кофе: 1 метод – приготовление кофе иммерсионным способом и сервис напитка; 2 метод – приготовление кофе «pour over» и сервис напитка. Презентация кофейных напитков. Конкурсанты работают с партией кофе моносорта («черный ящик» – определяется в день Д-1). Конкурсанты работают одновременно

на своих рабочих местах. Количество продуктов ограничено: конкурсанта выдается 250 гр. Кофе. Объем напитка, приготовленного каждым из методов, должен быть 250-300 мл. Время, отведенное на выполнение обязательной подачи кофе ограничено, конкурсанты приступают к приготовлению одновременно –

15 минут;

- Уборка рабочего места – 15 минут;
- Подготовка рабочего места для произвольной подачи кофе (сорт кофе конкурсант выбирает самостоятельно из представленного на конкурсной площадке (Приложение 9) – 15 минут на 1 конкурсанта;
- Приготовление кофе любым методом на усмотрение конкурсанта (Приложение 14 – перечень альтернативных методов заваривания кофе). Во время работы Конкурсант может вести диалог с экспертами и презентовать свой напиток. Выступления конкурсантов происходит поочередно согласно нумерации по жеребьевке, проведенной в подготовительный день Д-1 – 15 минут на 1 конкурсанта;
- Уборка рабочего места – 10 минут на 1 конкурсанта.

### **Модуль Ж. (Чайный мастер) - инвариант**

*Время на выполнение модуля 1,5 часа*

#### **Задания:**

Конкурсант подготавливает рабочее место, готовит и презентует различные виды и сорта чая по различным методикам и техникам с учетом физико-химических свойств чая, а также мастерские чаи и национальные напитки на основе чая. Конкурсант также проводит различные виды чайных церемоний, готовит национальные напитки на основе чая с последующей их презентацией и идентифицирует различные сорта чая, по чайным листьям и чайному настою.

Алгоритм работы:

- Подготовка рабочего места для идентификации сорта чая – 10 минут;

- Идентификация сортов чая. Внесение результатов в бланк (Приложение 16 - Бланк для заполнения конкурсантами задания «Идентификация сорта чая»). Конкурсант самостоятельно производит процедуру заваривания чая при температуре 95-98 °С из расчета 2.8 гр. чая на 140 мл воды – 20 минут;
- Жеребьевка вида чая для приготовления. Подготовка рабочего места для приготовления чайника чая на 4 порции методом пролива – 20 минут;
- Приготовление чайника чая Пуэр на 4 порции и презентация чайных напитков – 25 минут;
- Уборка рабочего места – 15 минут

### **Модуль 3. (Наставничество) - инвариант<sup>2</sup>**

*Время на выполнение модуля 2 часа*

#### **Задания:**

Конкурсант, после знакомства со стажером, составляет план проведения образовательного процесса. Знакомит стажера с планом проведения обучения, после чего осуществляет организацию и проведение самого образовательного процесса с последующим анализом и проведением работы над ошибками.

Алгоритм работы:

- Представление стажеров конкурсантам – 5 минут;
- Общение конкурсант/стажер: знакомство, налаживание контакта, анализ способностей стажера, подготовка к работе стажера (выдача униформы) – 10 минут;
- Составление плана для проведения обучения согласно заданию, определенному методом жеребьевки (Приложение 17 – список возможных заданий для обучения стажера). План составляется согласно шаблону (Приложения 18 - шаблон плана для проведения обучения) – 20 минут;
- Знакомство стажера с планом проведения обучения – 10 минут;
- Подготовка рабочего места для проведения образовательного процесса – 15 минут;
- Осуществление образовательного процесса. Образовательный процесс происходит согласно стандартам выполнения самих заданий модулей компетенции «Мастерство приготовления кофе и чая» и должен содержать следующую структуру – 60 минут:
  - Объяснение теоретической базы для выполнения задания;

---

<sup>2</sup> Возраст стажеров при выполнении модуля 3: Наставничество не должен быть ниже 16 лет, стажеры, как и конкурсанты, должны пройти инструктаж по технике безопасности и охране труда

- Демонстрация примера выполнения задания;
- Выполнение задания стажером под контролем конкурсанта;
- Анализ и корректировка ошибок при выполнении задания;
- Оценка результата и подведение итогов выполнения задания.

Экспертами не оценивается результат деятельности стажера, во внимание принимается только работа конкурсанта.

## 2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ<sup>3</sup>

### 2.1. Личный инструмент конкурсанта

Конкурсант может иметь при себе набор личных инструментов, которые необходимо предъявить экспертам для осмотра до начала конкурса.

Набор личных инструментов конкурсанта по компетенции является *неопределённым* и может включать:

- Питчер на 350 мл (2 шт);
- Питчер на 600 мл (2 шт);
- Ложка кофейная 15-20 см;
- Ложка для каппинга (2 шт);
- Набор инструментов для латте-арта, который включает шесть этчеров:
  - Ложка;
  - Ланцет (наклонный параллелепипед);
  - Плоский крюк;
  - Булова (острие с шарообразным окончанием);
  - Шпатель (лопатка);
  - Острие
- Требования к внешнему виду и униформе конкурсантов:

#### Юноши:

- Опрятный внешний вид, без постороннего запаха (из парфюма только дезодорант) и украшений на открытых частях тела, волосы аккуратно убраны под головной убор (только для модуля А: Обжарка кофе), отсутствие растительности на лице/аккуратно ухоженная стрижка лица (борода, усы и т.п.);
- Ногти ухожены, коротко пострижены;
- Белая/кремовая рубашка с длинным рукавом либо белая/кремовая рубашка поло (однотонная без рисунка, логотипа и прочих отличительных элементов);

<sup>3</sup> Указываются особенности компетенции, которые относятся ко всем возрастным категориям и чемпионатным линейкам без исключения.

- Темный однотонный барный фартук с креплением на шее и на поясе, с передником с логотипом, отображающим разработанную концепцию предприятия, но без нашивок и прочих отличительных элементов;
- Темные брюки (допускается наличие темного ремня);
- Закрытая темная удобная обувь с фиксированной пяткой и без дополнительных украшений на плоской подошве;
- Черный головной убор (кепка, бейсболка), допускается наличие разработанного логотипа предприятия – Используется при выполнении работы в Модуле А: Обжарка кофе;
- Не допускаются наручные украшения, за исключением обручального кольца.

#### Девушки:

- Опрятный внешний вид, без постороннего запаха (из парфюма только дезодорант) и украшений на открытых частях тела (допускаются серьги без камней в форме колец или гвоздик), волосы аккуратно убраны и находятся под головным убором. При наличии длинных волос, аккуратно убраны в хвост при помощи темной резинки;
- Ногти ухожены, коротко пострижены, мягкий макияж.
- Белая/кремовая рубашка с длинным рукавом либо белая/кремовая рубашка поло (однотонная без рисунка, логотипа и прочих отличительных элементов);
- Темный однотонный барный фартук с креплением на шее и на поясе, с передником, но без нашивок и прочих отличительных элементов;
- Темные брюки (допускается наличие темного ремня);
- Закрытая темная удобная обувь с фиксированной пяткой и без дополнительных украшений на плоской подошве;
- Черный головной убор (кепка, бейсболка), допускается наличие разработанного логотипа предприятия – Используется при выполнении работы в Модуле А: Обжарка кофе;
- Не допускаются наручные украшения, за исключением обручального кольца.

## **2.2. Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке**

Все, что не указано в подпункте 2.1. к применению на соревновании не допускается.

Решение о допуске к участию альтернативного оборудования принимается путем голосования экспертов чемпионата.

Любые материалы и оборудование, имеющиеся при себе у участников, необходимо предъявить Экспертам до начала чемпионата. Эксперты путем голосования имеют право запретить использование любых предметов, которые будут сочтены не относящимися к выполнению конкурсного задания, потенциально опасными для участников, или же могут дать конкурсанту преимущество при выполнении конкурсного задания.

Конкурсантам запрещается пользоваться и иметь при себе любые электронные устройства и устройства связи (телефоны, планшеты, ноутбуки, часы и т.д.) на протяжении всех соревновательных дней, за исключением устройств, предусмотренных конкурсным заданием согласно инфраструктурному листу.

### **3. Приложения**

Приложение №1 Инструкция по заполнению матрицы конкурсного задания – приложено отдельным файлом

Приложение №2 Матрица конкурсного задания – приложено отдельным файлом

Приложение №3 Инфраструктурный лист – приложено отдельным файлом

Приложение №4 Критерии оценки – приложено отдельным файлом

Приложение №5 План застройки – приложено отдельным файлом

Приложение №6 Инструкция по охране труда по компетенции «Мастерство приготовления кофе и чая» – приложено отдельным файлом

Приложение №7 Пример концепции предприятия общественного питания.

Приложение №8 Шаблон оформления меню

Приложение №9 Перечень кофейных зерен

Приложение №10 Лист по грейдингу зеленого зерна для Модуля А: Обжарка кофе

Приложение №11 Бланк для заполнения конкурсантами задания «Идентификация степени обжарки кофейного зерна»

Приложение №12 Пример по наполнению заказов и перечень классических напитков для формирования заказов для Модуля Г: Работа с эспрессо-машиной

Приложение №13 Рисунок для демонстрации рисунка комбинированным методом модуля Д: Латте-арт

Приложение №14 Перечень альтернативных методов заваривания кофе для Модуля Е: Альтернативные методы заваривания кофе

Приложение №15 Перечень видов и сортов чая для Модуля Ж: Чайный мастер

Приложение №16 Бланк для заполнения конкурсантами задания «Идентификация сорта чая»

Приложение №17 Перечень заданий образовательного процесса Модуля З: Наставничество

Приложение №18 Шаблон плана для проведения обучения Модуля З: Наставничество

Приложение №7  
Концепция предприятия общественного питания

<b>Тип предприятия</b>	Кофейня
<b>Формат предприятия</b>	Классическая кофейня с посадкой в формате lounge
<b>Месторасположение</b>	Центр города, туристическая зона
<b>Реализуемые блюда, напитки и товары (с рекомендуемым количеством)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Кофе и кофейные напитки (9 позиций);</li> <li>• Чай (3 позиции);</li> <li>• Тизаны (3 позиции);</li> <li>• Прочие напитки (3 позиции);</li> <li>• Вода минеральная (2 позиции)</li> <li>• Холодные закуски и салаты (6 позиций)</li> <li>• Горячие закуски (6 позиций)</li> <li>• Супы (4 позиции)</li> <li>• Горячие блюда (8 позиций)</li> <li>• Десерты (6 позиций)</li> </ul>
<b>Обслуживание на вынос</b>	Да
<b>Наличие витрины</b>	Нет
<b>Средний чек</b>	900 рублей
<b>Количество посадочных мест</b>	30
<b>Время года/сезон (для авторского напитка)</b>	Лето
<b>Краткая характеристика предприятия</b>	<p>Кофейня выполнена в формате lounge.</p> <p>Кофейни формата lounge близки к привычным кафе с меню и официантами.</p> <p>Позиционирование кофеен этого формата обычно более расположено к времяпрепровождению за столиком по сравнению с другими форматами: фокус на вкусную еду, комфортную обстановку для встреч с друзьями и отдыха.</p>

Приложение №8  
Шаблон оформления карты напитков/меню бара

<i>Черный кофе</i>	<i>Объем</i>	<i>Цена, руб.</i>	<i>Тизаны</i>	<i>Объем</i>	<i>Цена, руб.</i>	<i>Кофе с молоком</i>	<i>Объем</i>	<i>Цена, руб.</i>
Позиция 1	•	•	Позиция 1	•	•	Позиция 1	•	•
	•	•		•	•		•	•
	•	•		•	•		•	•
Позиция 2	•	•	Позиция 2	•	•	Позиция 2	•	•
	•	•		•	•		•	•
	•	•		•	•		•	•
Позиция 3	•	•	Позиция 3	•	•	Позиция 3	•	•
	•	•		•	•		•	•
	•	•		•	•		•	•
<i>Альтернативные способы заваривания кофе</i>	<i>Объем</i>	<i>Цена, руб.</i>	<i>Чай</i>	<i>Объем</i>	<i>Цена, руб.</i>	<i>Сезонные предложения</i>	<i>Объем</i>	<i>Цена, руб.</i>
Позиция 1	•	•	Позиция 1	•	•	Позиция 1	•	•
	•	•		•	•		•	•
	•	•		•	•		•	•
Позиция 2	•	•	Позиция 2	•	•	Позиция 2	•	•
	•	•		•	•		•	•
	•	•		•	•		•	•
Позиция 3	•	•	Позиция 3	•	•	Позиция 3	•	•
	•	•		•	•		•	•
	•	•		•	•		•	•



## Перечень кофейных зерен

<b>Отобранные сорта кофе</b>				
<b>Наименование</b>	<b>Вид кофе</b>	<b>Страна</b>	<b>Регион</b>	<b>Обработка</b>
<b>Под эспрессо</b>				
<i>Бразилия Мантикора</i>	<i>Арабика</i>	<i>Бразилия</i>	<i>Кармо-де-Минас</i>	<i>Натуральная</i>
<i>Колумбия Супремо</i>	<i>Арабика</i>	<i>Колумбия</i>	<i>Киндио</i>	<i>Мытая</i>
<i>Перу Мицун</i>	<i>Арабика</i>	<i>Перу</i>	<i>Кахамарка</i>	<i>Мытая</i>
<i>Гондурас Сан Маркос</i>	<i>Арабика</i>	<i>Гондурас</i>	<i>Копан, Окопекке</i>	<i>Мытая</i>
<i>Эфиопия Иргачефф</i>	<i>Арабика</i>	<i>Эфиопия</i>	<i>Иргачефф</i>	<i>Мытая</i>
<b>Под Альтернативные методы заваривания</b>				
<i>Никарагуа Марагоджип</i>	<i>Арабика</i>	<i>Никарагуа</i>	<i>Хинотега</i>	<i>Мытая</i>
<i>Эфиопия Бонго Форест</i>	<i>Арабика</i>	<i>Эфиопия</i>	<i>Каффа</i>	<i>Натуральная, Ручной сбор</i>
<i>Колумбия Мартин Пескадор</i>	<i>Арабика</i>	<i>Колумбия</i>	<i>Каука</i>	<i>Мытая</i>
<i>Индонезия Сулавеси</i>	<i>Арабика</i>	<i>Индонезия</i>	<i>Сулавеси, Тана Тораджа</i>	<i>Полумытая</i>
<i>Руанда Мутетели</i>	<i>Арабика</i>	<i>Руанда</i>	<i>Ньямашенке</i>	<i>Мытая</i>

Приложение № 10  
Лист по грейдингу зеленого зерна для  
Модуля А: Обжарка кофе

ФИО/подпись и № конкурсанта

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

<b>№</b>
----------

Критерии	Показатели		
Цвет кофе			
Влажность, в процентах с точностью до 0,00%			
Плотность, вес зеленого зерна в объеме 250 мл (выровненного)			
Запах:			
Размер срина, вес в граммах для 3 сит, на которых осталось наибольшее количество зерна			
Дефекты			

Бланк для заполнения конкурсантами

задания «Идентификация степени

обжарки кофейного зерна»

ФИО/подпись и № конкурсанта

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

№

**Задание: Необходимо указать степень обжарки кофейного зерна под соответствующим номером согласно профессиональной классификации степеней обжарки**

**Степени обжарки кофейного зерна**

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_

Пример по наполнению заказов и перечень классических кофейных напитков для формирования заказов для Модуля Г: Работа с эспрессо-машиной

№ заказа	Напитки <sup>4</sup>
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Австралийский Лунго;</li> <li>• Капучино средний</li> </ul>
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Двойной эспрессо;</li> <li>• Латте маленький;</li> <li>• Американо</li> </ul>
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Флэт-уайт;</li> <li>• Эспрессо – 2 шт.;</li> <li>• Капучино большой</li> </ul>
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Латте средний – 2 шт.;</li> <li>• Капучино большой</li> </ul>
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Эспрессо;</li> <li>• Американо - 2 шт.;</li> </ul>
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Латте маленький;</li> <li>• Латте большой;</li> <li>• Американо</li> </ul>
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Капучино средний – 2 шт.;</li> </ul>
8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Австралийский Лунго;</li> <li>• Флэт-уайт;</li> <li>• Двойной эспрессо</li> </ul>

<i>Классические кофейные напитки</i>	<i>Классические кофейные напитки с молоком (s, m, l – объемы напитков)</i>
<p style="text-align: center;"><i>Эспрессо</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Австралийский Лунго</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Американо</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Двойной эспрессо</i></p>	<p style="text-align: center;"><i>Капучино (s, m, l)</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Латте (s, m, l)</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Флэт-уайт</i></p>

<sup>4</sup> Количество напитков для заказа определяется случайно, как и их наполнение, но не должно превышать 5 позиций на 1 заказ

Рисунок для демонстрации техники нанесения рисунка комбинированным методом модуля Д: Латте-арт



перечень альтернативных методов заваривания кофе для  
 Модуля Е: Альтернативные методы заваривания кофе

<i>Иммерсия</i>	<i>Pour Over</i>
<i>Аэропресс</i>	<i>V-60</i>
<i>Френч-пресс</i>	<i>Кемекс</i>
<i>Клевер</i>	<i>Origami</i>

***6 отобранных сортов чая для чемпионата***

Зеленый чай: Ганпаудер

Желтый чай: Цзюнь Шань Инь Чжэнь

Белый чай: Бай Лун Чжу

Улун: Те Гуаньинь

Красный чай: Дянь Хунь

Шу Пуэр: «Дворцовый» из провинции Юньнань

Бланк для заполнения конкурсантами задания

«Идентификация сорта чая»

ФИО/подпись и № конкурсанта

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

№

**Задание: Необходимо указать сорт чая под соответствующим номером**

**Сорт чая**

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_



Приложение №17  
 перечень заданий образовательного процесса  
 Модуля 3: Наставничество

<i>Модуль</i>	<i>Задание</i>
Модуль А: Обжарка кофе	<i>Обжарка одной партии кофейных зерен для приготовления кофе для альтернативного заваривания</i>
Модуль Б: Каппинг кофе	<i>Проведение каппинга для судей с презентацией кофе (3 чашки разных сортов кофе)</i>
Модуль В: Формирование финансовой отчетности	<i>Добавление категорий реализуемой продукции в POS-терминал согласно концепции предприятия</i>
Модуль Г: Работа на эспрессо-машине	<i>Приготовление Австралийского Лунго</i>
Модуль Д: Латте-арт	<i>Нанесение базового элемента Латте-арт – «Тюльпан»</i>
Модуль Е: Альтернативные методы заваривания кофе	<i>Приготовление кофе в воронке V-60</i>
Модуль Ж: Чайный мастер	<i>Приготовление чая Пуэр в количестве 4 порций</i>

Приложение №18  
Шаблон плана для проведения обучения  
Модуля 3: Наставничество

ФИО/подпись и № конкурсанта

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

**№**

<i>Задание</i>	
<i>Цель/цели</i>	
<i>Задачи для достижения цели</i>	
<i>Необходимое техническое и материальное оснащение</i>	
<i>1 этап обучения: основные моменты и Необходимое время</i>	
<i>2 этап обучения: основные моменты и Необходимое время</i>	
<i>3 этап обучения: основные моменты и Необходимое время</i>	
<i>4 этап обучения: основные моменты и Необходимое время</i>	
<i>5 этап обучения: основные моменты и Необходимое время</i>	
<i>Выводы</i>	