



Региональный организационный комитет
Национального Чемпионата профессий и
предпринимательских идей

представляет

ПАКЕТ КЕЙСОВ, ЗАДАЧ И ЗАДАНИЙ

для Участников регионального этапа Национального
Чемпионата профессий и предпринимательских идей
в Нижегородской области, г. Арзамас

**РЕГИОНАЛЬНЫЙ
ЭТАП**

Нижегородская
область

г. АРЗАМАС



№1. Публичная Деловая презентация участников Чемпионата

ЭТАП 1

Для демонстрации профессиональной компетенции проведения эффективной самопрезентации и завоевания лояльности со стороны участников и гостей Чемпионата

Оценивается: информативность; оригинальность; эмоциональность; интерактивная работа с аудиторией; участие в презентации всех членов команды; внешний вид, единый стиль и атрибутика команды.

Время презентации 1 команды до 10 минут

№2. Презентация исследовательской работы «НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ МОЕГО НАРОДА»

Для исследования и анализа национальной кухни своего народа в предприятиях ОП города (региона).

Задачи:

- изучить потребительские предпочтения к блюдам национальной кухни и ее востребованность в городе (регионе);
- изучить и систематизировать информацию об ассортименте блюд национальной кухни в предприятиях города (региона);
- выявить наиболее популярные блюда национальной кухни и дать характеристику их рецептов, процесса приготовления, правил отпуска;
- предложить теоретическую концепцию PR ресторана национальной кухни;
- подготовить устную публичную презентацию исследований (до 10 минут);
- продемонстрировать компетенции: владение вниманием аудитории, грамотность речи, логичность изложения.

Оценивается:

актуальность темы; четкость постановки целей и задач исследования; соответствие содержания работы теме исследования; логика и грамотность изложения; наличие собственных взглядов и выводов по проблеме; практическая значимость результатов работы; эрудиция авторов.

Презентация может быть командной или индивидуальной



Кейсы и задачи с использованием табличного процессора EXCEL (WORD 2003)

ЭТАП 2

Для демонстрации профессиональных компетенций по использованию технологической документации.

Оценивается: правильность решения практической задачи; скорость решения; владение функцией работы со сборником рецептов; владение информационными технологиями.

№1. Определите теоретическую энергетическую ценность блюда «Салат из белокочанной капусты с яблоками и сельдереем», используя сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, химический состав продуктов. Выход порции 150 грамм

№2. Определите сколько порций гуляша можно приготовить, если в наличии имеется говядина в тушах 2 категории - 230 кг с учетом ее технологического использования (расчет выполнить по колонке №2 Сборника рецептов)

№3. Найдите массу нетто овощей, полученных в результате механической обработки 50 кг овощей массой брутто в сезон, указанный в таблице

№	Наименование сырья	Сезон	% отходов	Масса нетто, кг
1.	Лук порей	Сентябрь		
2.	Лук зеленый парниковой	Декабрь		
3.	Капуста цветная свежая	Ноябрь		
4.	Картофель	Апрель		
5.	Тыква свежая	Октябрь		
6.	Картофель	Октябрь		

Задачи выполняют все участники команды. Время выполнения 40 минут.



№1. Креативная презентация команд

ЭТАП 3

Оценивается:

- информативность выступления;
- аудио – видео сопровождение презентации;
- участие в презентации всех членов команды;
- интерактивная работа с аудиторией;
- единый стиль и атрибутика команды;
- оригинальность презентации.

Время презентации до 15 минут



№1. Кейсы для оценки профессионального мастерства

ЭТАП 4

Для демонстрации ключевых профессиональных компетенций владения технологией приготовления блюда и обслуживание клиента.

Задачи:

- обеспечить последовательность и соблюдение технологического процесса приготовления блюда;
- продемонстрировать владение приемами работы, рабочим инструментом;
- продемонстрировать соблюдение правил санитарии и гигиены, мер безопасности труда;
- организовать обслуживание и оказать услугу с учетом требований клиента;
- продемонстрировать технику и приемы организации коммуникации.

ЗАДАНИЯ ЭТАПА:

- приготовление десерта (выполняет 1 участник);
- сервировка тематического стола(выполняет 1 участник);
- обслуживание посетителя(выполняет 1 участник);

Для выполнения задания по приготовлению десерта отводится 1 час.

Сырье, материалы, инвентарь, столовая посуда для выполнения задания обеспечивается самими участниками (допускаются домашние заготовки). Блюдо готовится на 4 порции (для сервировки, для дегустации экспертами, клиентами), разрабатывается технологическая карта блюда.

Критерии оценки: органолептические показатели (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус); художественное оформление; оригинальность и новизна идеи, следование кулинарной моде; натуральность сырья; отражение названия в оформлении десерта; внешний вид участника; санитарные требования к рабочему месту и личной гигиене; уровень презентации десерта (до 5 минут).

.... Продолжение кейса...



.... Кейсы для оценки профессионального мастерства

ЭТАП 4

При сервировке тематического стола участники свободны в выборе темы. Посуда и предметы сервировки для выполнения задания обеспечивается силами участника. Стол предоставляется организатором (ширина – 67см, длина – 88 см, высота 73 см). Стол сервируется на 2 персоны в течении 20-30 минут. После завершения сервировки участники в течении 5-10 минут проводят презентацию тематического стола в оригинальной форме.

Далее участники организуют встречу посетителя (из числа экспертов), принимают заказ с соблюдением правил этикета, дают рекомендации в выборе блюд и напитков, производят их подачу, расчет с посетителями и уборку посуды.

Критерии оценки: внешний вид участника; функциональность сервировки; оригинальность сервировки стола, отражение тематики, законченность экспозиции; последовательность сервировки; техника обслуживания посетителя; знание блюд из заявленного меню; соблюдение профессиональной этики.

Примерные вопросы посетителя:

- Какое из фирменных блюд Вы мне можете предложить?
- У вас в меню мраморная говядина, а как она готовится?
- Почему в Вашем меню отсутствует прејскурант на разбитую посуду?
- Мне очень понравилось название соуса, опишите его вкус.
- Почему в Вашем меню нет горячих напитков?
- Скажите, почему понравившееся мне блюдо отмечено в стоп - листе?
- Смогу ли я в следующий раз сделать заказ по телефону?
- Можете ли Вы мне посоветовать какое вино заказать к морепродуктам?
- Мне не нравится музыка, можно ли поставить другую мелодию?
- Принесите, пожалуйста, пепельницу и зажигалку.
- У меня будет недостаточно средств, чтобы расплатиться за обед?



№1. Предпринимательская проектная задача «ИЩЕМ БИЗНЕС-ИДЕЮ»

Для демонстрации экспертам, партнерам и гостям предпринимательских компетенций

ЗАДАЧИ ЭТАПА:

1. представить уникальную концепцию необычного ресторана: идею, стиль, легенду, дизайн- проект, бизнес-проект, идею кулинарного шоу для гостей
2. подготовить устную публичную презентацию (до 10 минут)

Оценивается:

- актуальность проекта;
- практическая направленность;
- полнота и законченность проекта;
- оригинальность предлагаемых решений;
- уровень презентации (композиция, культура речи, работа с аудиторией);
- полнота и аргументированность ответов на вопросы.

Презентация может быть командной или индивидуальной



№1. Профессиональный флэш-моб для Клиента

ЭТАП 6

Для демонстрации умений:

- привлекать и вовлекать клиентов
- организовывать и проводить профессиональные презентации
- предлагать, продвигать и продавать услуги общественного питания
- создавать и волекать Клиентов и Партнёров в EVENT – ВПЕЧАТЛЕНИЙ:
- вызвать эмоции и произвести впечатление на окружающих.

В ходе флэш-моба возможна постановка танца, проведение минимастер-классов, квест-игр и т.д.

Оценивается:

- мотивация клиентов, умение работать с клиентами;
- творческий подход, нестандартные услуги для клиентов;
- наличие положительных отзывов от привлеченных клиентов.



Авторы и разработчики Пакета кейсов, задач и заданий для Участников регионального этапа Чемпионата в Нижегородской области: преподавательско-экспертный состав Нижегородского экономико-технологического колледжа, 2012 год