



ВСЕРОССИЙСКОЕ
ЧЕМПИОНАТНОЕ
ДВИЖЕНИЕ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ
МАСТЕРСТВУ

ОПИСАНИЕ
КОМПЕТЕНЦИИ
«Мастерство приготовления
кофе и чая»

2024 г.

Наименование компетенции «Мастерство приготовления кофе и чая»

Формат участия в соревновании: индивидуальный

Описание компетенции.

Компетенция Мастерство приготовления кофе и чая включает в себе работу специалиста с кофейными зёрнами и чайными листьями и отображает в себе такие профессии как:

- Бариста — это профессионал в индустрии кофе, а с недавних пор и чая. Знания бариста базируются на истории кофе, всем сортовом многообразии, степенях обжарки зёрен, мест произрастания кофейных деревьев, а умение вырисовывать четкие сюжеты (Латте-Арт) не оставит равнодушным ни одного гостя. Особая роль в профессии бариста отводится коммуникативным навыкам при общении с гостями и сотрудниками.

- Чайный мастер – профессионал в индустрии чая. Чайные мастера способны по вкусу, запаху и внешнему виду безошибочно определить не только сорт чая и место, где он был выращен, но и сезон сбора, а также способ его хранения и переработки. Кроме того, чайные мастера отлично разбираются в тизанах.

- Обжарщик кофе — это специалист по обжарке зёрен кофе. В ходе своей профессиональной деятельности он оценивает физическое состояние продукта и способен обжаривать все сортовое многообразие кофе с учетом всех особенностей его вкусового профиля.

- Кап-тестеры имеют талант профессиональных дегустаторов (своего рода кофейные и чайные сомелье), они обязаны обладать способностью чувствовать мельчайшие оттенки вкуса и невероятным умением улавливать ароматы.

Одним из важных критериев работы в индустрии кофе является знание и умение работы на профессиональном оборудовании. Помимо знания технологии приготовления кофейных и чайных напитков, необходимо обладать знаниями санитарно-гигиенических норм в местах общественного питания, а также навыками виртуозного оформления самих кофейных напитков авторским рисунком на пенке, что является бесспорным признаком мастерства.

Нормативные правовые акты

Поскольку Описание компетенции содержит лишь информацию, относящуюся к соответствующей компетенции, его необходимо использовать на основании следующих документов:

- ФГОС СПО.
 - 43.01.01 «Официант, бармен» Приказ Министерства образования и науки РФ от 02.08.2013 №731;
 - 43.01.09 «Повар, кондитер» Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569;
 - 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» Приказ Министерства образования и науки РФ от 07.05.2014 № 465
- Профессиональный стандарт;
 - 33.013 «Официант, бармен» Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03 2022 № 115н
- ЕТКС
 - «Бармен» Выпуск №51 ЕТКС «Торговля и общественное питание» Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03. 2004 N 30;
 - «Официант» Выпуск №51 ЕТКС «Торговля и общественное питание» Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03. 2004 N 30;
 - «Повар» Выпуск №51 ЕТКС «Торговля и общественное питание» Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30;
 - «Приготовитель напитков» Выпуск №51 ЕТКС «Торговля и общественное питание» Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30;
 - «Купажист по чаю» Выпуск №51 ЕТКС «Производство чая» Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30;
- ГОСТы
 - ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»;
 - ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;
 - ГОСТ ISO 11037-2013 «Органолептический анализ. Руководство по оценке цвета пищевых продуктов»;
 - ГОСТ 28188-2014 «Напитки безалкогольные. Общие технические условия»;
 - ГОСТ Р 52089-2003 «Кофе. Термины и определения»;
 - ГОСТ ISO 3509-2019 «Кофе и кофейные продукты»;
 - ГОСТ ISO 6668-2015 «Кофе зеленый. Приготовление проб для органолептического анализа»;
 - ГОСТ ISO 8455-2015 «Кофе зеленый в мешках. Руководство по хранению и транспортированию»;
 - ГОСТ Р 51450-2010 «Кофе зеленый (сырой). Виды дефектов»;

- ГОСТ ISO 4149-2016 «Кофе зеленый. Контроль по запаху, визуальный контроль, определение примесей и дефектов»;
- ГОСТ 32775-2014 «Кофе жареный. Общие технические условия»;
- ГОСТ 34115-2017 «Кофе жареный. Органолептический анализ»;
- ГОСТ 34116-2017 «Кофе жареный. Приготовление напитка для органолептического анализа»;
- ГОСТ 34550-2019 «Кофе холодный. Технические условия»;
- ГОСТ 32593-2013 «Чай и чайная продукция. Термины и определения»;
- ГОСТ 32572-2013 «Чай. Органолептический анализ»;
- ГОСТ ISO 3103-2013 «Чай. Приготовление настоя для органолептического анализа»;
- ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия»;
- ГОСТ 32574-2013 «Чай зеленый. Технические условия»;
- ГОСТ 33481-2015 «Чай частично ферментированный. Технические условия»;
- ГОСТ ISO 6079-2019 «Чай растворимый. Технические условия»;
- ГОСТ Р 59700-2021 «Чай краснодарский. Технические условия»;
- ГОСТ 34548-2019 «Чай холодный. Технические условия»;
- СанПин
 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
 - СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества»;
- СП (СНИП)
 - СНиП 31-06-2009 «Общественные здания и сооружения»;
 - СНиП 31-05-2003 «Общественные здания административного назначения»;

№ п/п	Виды деятельности/трудовые функции
1	Анализ зеленых кофейных зерен и чайных листьев
2	Обжарка кофейных зерен согласно профилю обжарки
3	Анализ обжаренных кофейных зерен и молотого кофе
4	Организация и проведение каппинга из обжаренных кофейных зерен
5	Идентификация различных сортов кофе, видов, методов обработки кофе, степеней обжарки, степеней помола кофе и т.п.

6	Ведение финансового и складского учета при помощи POS-системы
7	Анализ деятельности и политики предприятия и ценообразования
8	Работа с гостями с использованием POS-системы
9	Настройка помола в зависимости от используемого сырья внешних физических условий
10	Приготовление и презентация напитков при помощи эспрессо-машины
11	Приготовление напитков с добавлением молока и нанесения рисунка на поверхности кофе и чая различными техниками
12	Приготовление кофе альтернативными методами заваривания (иммерсия и пуровер)
13	Приготовление кофе при помощи джезвы/ибрика
14	Приготовление чая различными методам заваривания
15	Проведение различных видов чайных церемоний
16	Идентификация сорта и вида чая (по сухим листьям и чайному настою) и компонентов «многокомпонентного чая»
17	Организация и проведение образовательного процесса со стажером
18	Разработка меню согласно концепции предприятия
19	Организация рабочего пространства перед выполнением технологических операций
20	Планирование работы и распределение рабочего времени при обжарке кофейных зерен, приготовлении напитков и проведении чайных церемоний
21	Соблюдение санитарных норм и правил при работе с пищевыми продуктами
22	Соблюдение техники безопасности и охраны труда при работе с профессиональным оборудованием и инвентарем
23	Разработка и соблюдение рецептур при приготовлении классических и авторских напитков
24	Презентация напитков и используемого сырья для их приготовления

25	Техническое обслуживание кофейного оборудования
26	Актуализация рецептур под используемое сырье при приготовлении напитков и потребностей гостей
27	Ведение консультативного характера общения с гостем с учетом правил этикета
28	Формировать спрос на слуги общественного питания и стимулировать их сбыт
29	Разработка концепции предприятия и поддержание ее имиджа в процессе работы