

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
«БАРМЕН»

**Продолжительность курса:** 144 часов

*продолжительность обучения на курсах варьируется от 144 до 336 аудиторных часов*

**Категория слушателей:** лица, имеющие высшее образование и среднее профессиональное образование

**Форма обучения:** очная/заочная с применением дистанционных технологий

**Основные разделы программы:**

Основы предпринимательской деятельности

Охрана труда

Профессиональная этика и психология

Основы санитарии и гигиены

Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой

Приготовление и подача алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков

Приготовление холодных и горячих закусок

Производственная практика

**Целью** программы является подготовка специалистов готовых к профессиональной деятельности в качестве бармена на предприятиях общественного питания независимо от их организационно-правовых форм

**Перечень знаний и умений, на получение или обновление которых направлено обучение:**

**ЗНАТЬ:**

- основные правила профессиональной этики и приёмы делового общения в коллективе;
- физиолого-гигиенические основы трудового процесса;
- нормативно-правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания;
- виды и классификация баров, планировочные решения баров, буфетов;
- ассортимент, рецептуры и современные технологии приготовления напитков;
- материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;
- принципы и приемы презентации напитков и закусок потребителям
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве напитков и закусок, правила учета и выдачи;
- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции.

**УМЕТЬ:**

- подготавливать бар, буфет к обслуживанию;
- принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам и продукции бара, буфета;
- производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил
- готовить и презентовать фирменные закуски с элементами шоу;
- обосновывать предложения по изменению ассортимента продукции бара;

- разрабатывать меню бара;
- приготавливать и холодные и горячие закуски;
- приготавливать заготовки;
- вести отчетную документацию, принимать заказ от клиентов, предоставлять счет клиенту и получать оплату по счетам

**Выдаваемые документы:** свидетельство о профессии рабочего и присвоение квалификационного разряда «Бармен»