

## ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

### «ОФИЦИАНТ»

**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:**

Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Иностранный язык

Русский язык и культура речи

Практическая психология общения. Работа с жалобами и трудными гостями

Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания

Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания

Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы

Производственная практика

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

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

##### *ЗНАТЬ:*

- требования охраны труда при обслуживании посетителей;
- условия труда официанта, принадлежности необходимые для работы;
- классификацию и характеристику ресторанов и баров;
- организацию работы в ресторане и в баре;
- должностные обязанности и права работников ресторана и бара;
- характеристику, оборудование и общие требования к торговым помещениям ресторана и бара;
- ассортимент столовой посуды и приборов;
- правила подготовки торгового зала, посуды, приборов, столового белья к обслуживанию посетителей;
- приемы сервировки столов (предварительная, исполнительная);
- назначение, виды и принципы составления меню;
- правила подбора и подачи напитков к закускам и блюдам;
- правила встречи посетителей, приема и оформления заказа и отчетной документации;
- способы подачи закусок, блюд и напитков;
- специальные и прогрессивные формы обслуживания;
- последовательность подготовки бармена к работе;
- классификацию, методы и правила приготовления смешанных напитков и коктейлей;
- варианты оформления и украшения коктейлей;
- должностные обязанности и права работников ресторана и бара;
- правила встречи посетителей, приема и оформления заказа и отчетной документации

##### *УМЕТЬ:*

- применять на практике правила и приемы обслуживания потребителей массовых мероприятий;
- подготавливать столовую посуду и приборы к обслуживанию массовых мероприятий;
- владеть основными правилами сервировки столов массовых мероприятий;
- владеть приемами сервировки холодных и горячих блюд и закусок и правилами их подачи при обслуживании массовых мероприятий;
- подбирать столовую и стеклянную посуду для приготовления и отпуска барной продукции (напитков, закусок и блюд).
- 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 официант