

Описание программы профессионального обучения 11176 «Бармен»

Цель реализации программы: формирование у обучающихся профессиональных компетенций, необходимых для выполнения вида профессиональной деятельности, приобретение квалификации.

1.1. Настоящая программа профессионального обучения по профессии 11176 «Бармен» разработана в соответствии с

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Профессиональным стандартом ««Официант/бармен», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 г. № 910н (зарег. Министерством юстиции РФ 25 декабря 2015 года, регистрационный № 40269).

- Приказом Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Перечень профессий и рабочих должностей, служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»

- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 №292 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

1.2. Нормативный срок освоения программы и трудоемкость

Нормативный срок освоения программы по профессии 11176 «Бармен» — 144 часа.

1.3. Требования к поступающему.

К освоению программы профессионального обучения допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Продолжительность обучения по программе профессиональной подготовке установлена 144 часов. Содержание программы включает теоретический блок – 90 часа из них – 70 часа теоретических занятий и 20

часов практических занятий; производственная практика составляет – 72 часа; квалификационный экзамен – 2 часов.

Обучение может осуществляться как групповым, так и индивидуальным методами.

При подготовке барменов практическое обучение может проходить как в учебных кабинетах и лабораториях, так и непосредственно на предприятиях.

Профессиональная подготовка завершается сдачей квалификационного экзамена в установленном порядке.

Раздел 2. Характеристика профессиональной деятельности и требования к результатам освоения программы профессионального обучения

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Объектом профессиональной деятельности является организационное обеспечение деятельности организации, включающее в себя:

- Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закуской за барной стойкой.

2.2. Квалификационные характеристики профессиональной деятельности

Бармен 4 разряда должен:

Выполнять трудовые действия:

- Оформление витрины и барной стойки
- Оценка наличия запасов посуды, аксессуаров и инструментов
- Составление заявок на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок
- Проверка наличия маркировки вино-водочных изделий, получаемых со склада, а также наличия сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации)
- Встреча потребителей бара и прием заказа на продукцию бара
- Разработка меню бара

- Приготовление и подача алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков
- Приготовление и подача свежавыжатых соков и прочих безалкогольных напитков
- Приготовление холодных и горячих закусок
- Приготовление заготовок и украшений для приготовления и оформления напитков и закусок
- Контроль хранения и расхода продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок
- Эксплуатация и обслуживание музыкальной аппаратуры бара
- Принятие и оформление платежей за выполненный заказ
- Оформление отчётно-финансовых документов о работе бара
- Подготовка бара, буфета к закрытию
- Творческое приготовление и презентация фирменных напитков и закусок с элементами шоу

Уметь:

- Подготавливать бар, буфет к обслуживанию
- Принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам и продукции бара, буфета
- Проводить 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
- Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок
- Готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу
- Обосновывать предложения по изменению ассортимента продукции бара

- Осуществлять контроль выполнения помощниками бармена заданий по изготовлению простых видов напитков и закусок
- Поддерживать в чистоте и порядке столы в баре, барную стойку, барный инвентарь, посуду и оборудование
- Соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете
- Производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию
- Составлять отчеты о выполненных заказах и реализованной продукции в баре, буфете
- Соблюдать правила профессионального этикета

Знать:

- Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания
- Виды и классификации баров, планировочные решения баров, буфетов
- Ассортимент, рецептуры, современные технологии приготовления, правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей, напитков, а также закусок и изделий, реализуемых в баре
- Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов
- Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета
- Правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета
- Правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации
- Сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции
- Принципы и приемы презентации напитков и закусок потребителям
- Технологии наставничества и обучения на рабочих местах
- Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания