

Описание программы профессионального обучения 16399 «Официант»

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

1.1. Настоящая программа профессионального обучения по профессии 16399 «Официант» 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 16399 «Официант» — 164 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 164 часов. Содержание программы включает

теоретический блок – 70 часа из них – 62 часа аудиторных занятий и 8 часов практических занятий; производственная практика составляет – 88 часа; квалификационный экзамен – 6 часов.

Обучение может осуществляться как в группах, так и индивидуально.

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

К самостоятельному выполнению работ обучающиеся допускаются только после сдачи зачета по безопасности труда.

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:

- Сервировка столов организации питания
- Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них
- Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания
- Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы
- Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания

2.2. Квалификационные характеристики профессиональной деятельности

Официант 4 разряда должен:

Выполнять трудовые действия

- Оценка наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для сервировки столов
- Составление заявок на пополнение
- Получение из сервизной столовой посуды, приборов и столового белья
- Сервировка столов с учетом стандартов организации питания
- Обучение помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов
- Контроль предварительной сервировки столов
- Встреча потребителей организации питания и размещение их в зале
- Предложение потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков
- Рекомендация потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков
- Прием, оформление и уточнение заказа потребителей организации питания
- Передача заказа потребителей организации питания в основное производство и бар
- Досервировка стола по меню заказа потребителей организации питания
- Получение блюд из основного производства организации питания
- Получение напитков, фруктов и других продуктов в баре, буфете
- Подача холодных закусок
- Подача горячих закусок
- Подача первых блюд
- Подача вторых блюд
- Подача сладких блюд, десертов и других кондитерских изделий
- Подача горячих напитков
- Подача алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков
- Проведение заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей

- Замена использованной посуды, приборов и столового белья
- Оформление счета за сделанный заказ потребителем организации питания
- Предоставление счета за сделанный заказ потребителю организации питания
- Получение оплаты от потребителей организации питания за выполненный заказ
- Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ
- Проводы потребителей предприятия организации питания
- Составление текущей отчетности по выполненным заказам
- Подготовка зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания
- Подготовка помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях
- Сервировка стола с учетом вида массового мероприятия
- Подача аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях
- Подача блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях
- Подача напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях
- Замена и сбор использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях

Уметь:

- Оценивать наличие и прогнозировать потребность в столовой посуде, приборах, столовом белье, аксессуарах и инвентаре, необходимого для сервировки столов
- Оценивать качество сервировки столов
- Организовывать обучение помощников официанта на рабочих местах правилам сервировки столов

- Осуществлять контроль выполнения помощниками официанта предварительной сервировки столов
- Соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила
- Соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подачи меню
- Предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания
- Консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами
- Осуществлять приём заказа на блюда и напитки
- Размещать заказ потребителя
- Соблюдать правила ресторанного этикета при обслуживании потребителей
- Контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол
- Подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами
- Порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей
- Предоставлять счет потребителям организации питания
- Проводить расчет с потребителями согласно счету
- Соблюдать правила ресторанного этикета при проходах потребителей
- Готовить отчет по выполненным заказам
- Проводить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания
- Проводить работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях
- Сервировать столы с учетом вида массового мероприятия
- Встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях

- Подавать блюда, напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях

Знать:

- Виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для сервировки столов
- Технологии сервировки столов
- Материально-техническая база обслуживания
- Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре
- Технологии наставничества и обучения на рабочих местах.
- Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет
- Характеристика блюд, изделий и напитков, включенных в меню
- Правила сочетаемости напитков и блюд
- Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания
- Информационная база обслуживания
- Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания
- Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания
- Методы подачи блюд в организациях питания
- Правила и очередность подачи блюд и напитков
- Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- Правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей
- Виды инструментов и оборудования, используемого для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей
- Правила и технику замены использованной столовой посуды и столовых приборов

- Порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания
- Формы расчетов с потребителями организаций питания
- Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов
- Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания
- Назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания
- Правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании
- Особенности обслуживания массовых мероприятий в организациях питания и на выездных мероприятиях