



АННОТАЦИЯ
ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ПО ПРОФЕССИИ 43.01.01 Официант, бармен

Квалификация – официант, бармен, буфетчик

Форма обучения – очная

Срок получения СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен:

- на базе среднего общего образования – 10 месяцев
- на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

Область профессиональной деятельности выпускников: реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- потребности потребителей организаций общественного питания в процессе обслуживания;
- технологический процесс обслуживания в залах организаций общественного питания, за барной стойкой, буфетом;
- технологический процесс обслуживания массовых банкетных мероприятий;
- технологический процесс обслуживания специальных форм организации питания;
- торгово-технологическое и холодильное оборудование, посуда, приборы, инвентарь и другие предметы материально-технического оснащения организаций общественного питания;
- нормативная учетно-отчетная документация;
- кулинарная и кондитерская продукция, покупные товары и винно-водочные изделия;
- технологии приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей, горячих напитков.

Обучающийся по профессии Официант, бармен готовится к следующим видам деятельности:

- Обслуживание потребителей организаций общественного питания.
- Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.

Выпускник, освоивший программу, обладает профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Обслуживание потребителей организаций общественного питания.

- ✓ Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.

- ✓ Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
- ✓ Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
- ✓ Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

5.2.2. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.

- ✓ Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
- ✓ Обслуживать потребителей бара, буфета.
- ✓ Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
- ✓ Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
- ✓ Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.
- ✓ Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.
- ✓ Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

Описание профессии Официант, бармен

Официант – это тот, кто является связующим звеном между поваром и клиентом. Согласно данным кадровых агентств, потребность в квалифицированных специалистах в ресторанном бизнесе возросла.

Очень большое значение имеет, насколько квалифицированно официант может дать совет или рекомендацию клиенту. Для этого он должен досконально знать меню, знать технологию приготовления каждого блюда, знать винную карту.

Официант должен уметь общаться с клиентом и видеть его настроение. Хороший официант всегда знает, когда он нужен у столика. Он предупредителен, но неназойлив, и в большинстве случаев умеет найти выход из щекотливой ситуации и предотвратить конфликт.

Все профессии в ресторане важны, а бармен, безусловно, является ключевой фигурой в заведении.

Профессия Официант, бармен востребована в кафе и ресторанах города Рыбинска, таких как: Бархат, Версаль, Милл, Завод, Рыбинск, Виктория и др.

