

# **Информационная карта программы профессиональной подготовки по профессии «Официант»**

**Срок обучения** 2 месяца

**Категория слушателей** лица, имеющие

- основное общее образование (9 классов) и достигшие 18 лет
- среднее общее образование (11 классов)
- начальное профессиональное образование
- высшее профессиональное образование.

**Место проведения курсов** Шефская 13

**Профессионально важные качества:**

- хорошая зрительная память (особенно на лица)
- большой объем кратковременной памяти
- презентабельная внешность
- позитивное принятие посетителей, себя и своего заведения
- выраженная склонность к сервисной работе
- склонность к работе в сфере общения
- склонность к ручному труду
- лексические способности
- активность и физическая подвижность
- способность к концентрации внимания
- высокая эмоциональная устойчивость.

Опыт работы официантом позволяет перейти в смежную профессию (повар, стюардесса и др.).

**Программа профессиональной подготовки включает в себя изучение следующих дисциплин:**

- **Организация питания в предприятиях общественного питания** (Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания; Организация и технология производства продукции общественного питания; Физиология питания, санитария и гигиена)
- **Организация обслуживания в предприятиях общественного питания** (Организация обслуживания в организациях общественного питания; Психология и этика профессиональной деятельности)
- **Контроль качества продукции и услуг общественного питания**

**В результате обучения слушатели курсов узнают:**

- ассортимент фарфорофаянсовой, металлической, хрустальной посуды для ресторанов
- столовые, закусочные, рыбные, десертные, фруктовые и вспомогательные приборы
- основные виды столового белья, виды свертывания салфеток
- виды меню, последовательность подачи блюд, подготовка зала к обслуживанию, виды сервировки
- алкогольные и безалкогольные напитки, особенности и правила подачи
- винный этикет

- способы переноса тарелок, правила работы с подносом
- общие правила обслуживания, искусство гостеприимства
- виды банкетов, их особенности, обслуживание

**Предусмотрены практические занятия** в лаборатории и в зале кафе «Гостиный дворик», где отрабатываются умения и навыки:

- виды меню и требования к меню
- преискурант винно-водочных вин
- чайная и кофейные карты
- ассортимент и назначение посуды
- приборы
- аксессуары для украшения стола
- различные приёмы складывания салфеток для сервировки стола
- виды сервировок
- техника работы официанта (подача меню, прием заказа (счет) и виды расчета)
- тематическое оформление стола (банкеты, детское обслуживание, корпоративы, кейтеринг, презентации).

**В результате Вы научитесь:**

- создать располагающую атмосферу за столиком, вести профессиональный диалог с посетителем, применяя знания о психологии разных людей и правила этикета
- предотвращать или сглаживать конфликтные, напряженные ситуации с проблемными клиентами
- точно и быстро считать, чтобы не ошибаться при расчете и не задерживать посетителей
- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
- выдерживать без нервозности большие физические и психоэмоциональные нагрузки;
- работать не только быстро, но и красиво, артистично во всех условиях, в том числе при дефиците времени, при наплыве посетителей.

**По окончании освоения программы** профессиональной подготовки слушатели сдают итоговый квалификационный экзамен и получают возможность трудоустройства в сфере общественного питания (кафе, рестораны).

Практические умения и навыки отрабатываются на предприятиях общественного питания, поэтому слушателям необходимо иметь медицинскую санитарную книжку, в которой стоят отметки о прохождении:

- флюорографии;
- бак анализа;
- анализа на наличие яиц глистов;
- смотрового кабинета.

(Срок действия результатов анализов - 3 месяца, поэтому при изучении курса профессиональной подготовки Вам необходимо иметь действующие результаты анализов).

Лабораторные исследования можно пройти в поликлинике и районных СЭС по месту жительства.

Оформление санитарной книжки не входит в стоимость обучения.