**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 безалкогольный 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 проводах 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