



КонсультантПлюс

Приказ Минтруда России от 09.03.2022 N 115н
"Об утверждении профессионального
стандарта "Официант, бармен"
(Зарегистрировано в Минюсте России
11.04.2022 N 68146)

Документ предоставлен **КонсультантПлюс**

www.consultant.ru

Дата сохранения: 18.01.2023

Зарегистрировано в Минюсте России 11 апреля 2022 г. N 68146

МИНИСТЕРСТВО ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРИКАЗ
от 9 марта 2022 г. N 115н

ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО СТАНДАРТА "ОФИЦИАНТ, БАРМЕН"

В соответствии с [пунктом 16](#) Правил разработки и утверждения профессиональных стандартов, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 г. N 23 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, N 4, ст. 293; 2014, N 39, ст. 5266), приказываю:

1. Утвердить прилагаемый профессиональный [стандарт](#) "Официант, бармен".
2. Признать утратившим силу [приказ](#) Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 910н "Об утверждении профессионального стандарта "Официант/бармен" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный N 40269).
3. Установить, что настоящий приказ вступает в силу с 1 сентября 2022 г. и действует до 1 сентября 2028 г.

Министр
А.О.КОТЯКОВ

Утвержден
приказом Министерства труда
и социальной защиты
Российской Федерации
от 9 марта 2022 г. N 115н

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ **ОФИЦИАНТ, БАРМЕН**

681

Регистрационный номер

I. Общие сведения

Подача блюд и напитков в организациях питания

33.013

(наименование вида профессиональной деятельности)

Код

Основная цель вида профессиональной деятельности:

Обслуживание гостей в организациях питания

Группа занятий:

1412	Руководители ресторанов (вагонов-ресторанов)	5131	Официанты
5132	Буфетчики (бармены)	5246	Работники прилавка, обслуживающие посетителей мест общественного питания

(код ОКЗ <1>)

(наименование)

(код ОКЗ)

(наименование)

Отнесение к видам экономической деятельности:

56.10	Деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания
56.21	Деятельность предприятий общественного питания по обслуживанию торжественных мероприятий
56.29	Деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания
56.30	Подача напитков

(код ОКВЭД <2>)

(наименование вида экономической деятельности)

II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности)

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квали фика ции	наименование	код	уровень (поду ровень) квали

					фикации
А	Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	3	Прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос и доставку в организации питания	A/01.3	3
			Обслуживание гостей в холле организации питания	A/02.3	3
			Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания	A/03.3	3
			Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания	A/04.3	3
В	Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	4	Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки	B/01.4	4
			Обслуживание гостей в зале организации питания	B/02.4	4
			Обслуживание гостей в баре организации питания	B/03.4	4
			Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий	B/04.4	4
			Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы	B/05.4	4
С	Руководство деятельностью официантов, барменов по обслуживанию гостей организации питания	5	Заказ, получение, организация хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря в зале и баре организации питания	C/01.5	5
			Организация работы бригады официантов/барменов	C/02.5	5
			Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады официантов/барменов	C/03.5	5

D	Организация процессов обслуживания гостей организации питания блюдами и напитками	6	Планирование процессов обслуживания гостей организации питания	D/01.6	6
			Организация и координация процессов обслуживания гостей организации питания	D/02.6	6
			Контроль и оценка результатов процессов обслуживания гостей организации питания	D/03.6	6

III. Характеристика обобщенных трудовых функций

3.1. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	Код	A	Уровень квалификации	3
--------------	---	-----	---	----------------------	---

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		

Код оригинала
 Регистрационный номер профессионального стандарта

Возможные наименования должностей, профессий	Помощник официанта Помощник бармена Хостес
--	--

Требования к образованию и обучению	Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих
Требования к опыту практической работы	-
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки <3>; прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров <4> Для реализации и хранения вина, ликеро-водочной продукции и пива - возраст не моложе 18 лет <5>

Другие характеристики	-
-----------------------	---

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	5131	Официанты
	5132	Буфетчики (бармены)
ЕТКС <6>	§ 18	Официант 3-го разряда
	§ 3	Буфетчик 3-го разряда
ОКПДТР <7>	11176	Бармен
	11301	Буфетчик
	16399	Официант

3.1.1. Трудовая функция

Наименование	Прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос и доставку в организации питания	Код	A/01.3	Уровень (подуровень) квалификации	3
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
--------------------------------	----------	---	---------------------------	--	--

Код оригинала Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Прием и оформление заказа на бронирование столика
	Прием и оформление заказа на продукцию на вынос и на доставку
	Предоставление информации об организации питания
	Ведение учета заказанных столиков в зале организации питания
Необходимые умения	Осуществлять прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения

	Использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования
	Вносить и редактировать данные в системе управления взаимоотношениями с клиентами
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку
	Правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку
	Стандарты приема входящих звонков
	Стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры
	Этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах
Другие характеристики	-

3.1.2. Трудовая функция

Наименование	Обслуживание гостей в холле организации питания	Код	A/02.3	Уровень (подуровень) квалификации	3
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		

Код оригинала Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Встреча и приветствие гостей в организации питания
	Информирование гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах
	Размещение гостей за столом в зале организации питания

Необходимые умения	Презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания
	Предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания
	Проводить гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания
	Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания
	Оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания
	Создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания
	Подавать гостям меню организации питания
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Процедура встречи и приветствия гостей в организации питания
	Приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания
	Правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания
	Правила подачи меню в организации питания
Другие характеристики	-

3.1.3. Трудовая функция

Наименование	Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания	Код	A/03.3	Уровень (подуровень) квалификации	3
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
--------------------------------	----------	---	---------------------------	--	--

	Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта
Трудовые действия		Подготовка зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала
		Подготовка (досервировка, пересервировка) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей
		Проверка состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность)
		Подача блюд и напитков гостям организации питания
		Сбор использованной столовой посуды и приборов со столов
		Поддержание чистоты и порядка в зале обслуживания
Необходимые умения		Расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания
		Подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию
		Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания
		Проверять качество и состояние столового белья в организации питания
		Рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания
		Укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток
		Размещать использованную столовую посуду и приборы на сервировочной тележке и перевозить ее
		Переносить использованную столовую посуду и приборы вручную и на подносе
		Сортировать использованную столовую посуду и приборы
	Эстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос в организации питания	

Необходимые знания	Порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей
	Правила и виды расстановки мебели в зале организации питания
	Виды сервировки стола при обслуживании гостей
	Виды и назначение ресторанных аксессуаров
	Характеристика столовой посуды, приборов
	Правила и техника подачи блюд и напитков
	Правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей
	Способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов
	Правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней
	Способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках
Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	
Другие характеристики	-

3.1.4. Трудовая функция

Наименование	Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания	Код	A/04.3	Уровень (подуровень) квалификации	3
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал <input checked="" type="checkbox"/>	Заимствовано из оригинала		
--------------------------------	--	---------------------------	--	--

Код оригинала Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию гостей
-------------------	--

	Приготовление заготовок для напитков
	Приготовление свежевыжатых соков
	Реализация готовых к употреблению безалкогольных напитков
	Уборка использованной барной посуды со столов бара и барной стойки
Необходимые умения	Расставлять мебель в баре, включать и настраивать к использованию оборудование бара
	Проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов
	Расставлять бутылки с напитками и барную посуду на барной стойке и витрине бара
	Сортировать столовую посуду и приборы по виду и назначению
	Подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок
	Промывать, очищать, нарезать, измельчать зелень, фрукты и ягоды
	Хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
	Выжимать сок из citrusовых, мягких и твердых плодов
	Порционировать, сервировать и украшать свежевыжатые соки и безалкогольные напитки для подачи гостям организации питания
	Открывать бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками
	Разливать газированные и негазированные безалкогольные напитки
	Чистить, мыть и содержать в рабочем состоянии оборудование бара и барный инвентарь
	Эстетично и безопасно упаковывать напитки на вынос
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения

	Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей
	Методы подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения
	Техника открывания бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напитками
	Методы сервировки и оформления для подачи свежесжатых соков и безалкогольных напитков
	Правила хранения приготовленных свежесжатых соков и безалкогольных напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для последующего использования
	Виды барного оборудования и инвентаря
	Характеристика столовой посуды, приборов в организации питания
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
Другие характеристики	-

3.2. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	Код	В	Уровень квалификации	4
--------------	---	-----	---	----------------------	---

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	<input checked="" type="checkbox"/>	Заимствовано из оригинала	<input type="checkbox"/>	

Код оригинала Регистрационный номер профессионального стандарта

Возможные наименования должностей, профессий	Официант Бармен
--	--------------------

Требования к образованию и обучению	Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих или Среднее профессиональное образование - программы подготовки квалифицированных рабочих
Требования к опыту практической работы	Не менее шести месяцев работы в организациях питания по выполнению вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания при наличии профессионального обучения
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных периодических медицинских осмотров Для реализации и хранения вина, ликеро-водочной продукции и пива - возраст не моложе 18 лет
Другие характеристики	-

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	5131	Официанты
	5132	Буфетчики (бармены)
ЕТКС	§ 19	Официант 4-го разряда
	§ 1	Бармен 4-го разряда
	§ 4	Буфетчик 4-го разряда
ОКПДТР	11176	Бармен
	11301	Буфетчик
	16399	Официант
ОКСО <8>	5.43.01.01	Официант, бармен

3.2.1. Трудовая функция

Наименование	Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки	Код	В/01.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта
Трудовые действия	Прием, оформление и уточнение заказа гостей организации питания				
	Рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков				
	Передача заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания				
	Досервировка стола в соответствии с заказом гостей организации питания				
Необходимые умения	Подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей				
	Выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков				
	Давать пояснения гостям по блюдам и напиткам				
	консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами				
	Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки				
	Заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания				
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания				
	Характеристика блюд и напитков, включенных в меню				
	Правила сочетаемости напитков и блюд				
	Классификация алкогольных и безалкогольных напитков				

	Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов
	Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая
	Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности
	Классификация кофе по видам и степени обжарки
	Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами
	Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания
	Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов
	Порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар
	Виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей
	Техника продаж и презентации блюд и напитков
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
Другие характеристики	-

3.2.2. Трудовая функция

Наименование	Обслуживание гостей в зале организации питания	Код	В/02.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал <input checked="" type="checkbox"/>	Заимствовано из оригинала <input type="checkbox"/>		
--------------------------------	--	--	--	--

Код оригинала Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Получение блюд и напитков с кухни и бара организации питания
	Подача блюд и напитков гостям организации питания
	Замена использованной посуды, приборов и столового белья
Необходимые умения	Проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков
	Досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков
	Подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков
	Презентовать гостям блюда и напитки при подаче
	Производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей
	Порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей
	Разрешать конфликтные ситуации
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Правила и очередность подачи блюд и напитков
	Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков
	Правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей
	Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря
	Правила и техника подачи блюд
	Правила и техника подачи вина
	Правила и техника подачи пива
	Правила и техника подачи коктейлей
Правила и техника подачи крепких спиртных напитков	

	Правила и техника подачи чая и кофе
	Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов
	Методы разрешения конфликтных ситуаций
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
Другие характеристики	-

3.2.3. Трудовая функция

Наименование	Обслуживание гостей в баре организации питания	Код	В/03.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		

Код оригинала Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Оформление витрины и барной стойки
	Прием, оформление и уточнение заказа на напитки и барную продукцию организации питания
	Рекомендации гостям бара организации питания по выбору напитков и барной продукции
	Приготовление и подача алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков
	Приготовление и подача чая, кофе
	Составление документации, отчетов посредством специализированных программ
	Поддержание в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования

Необходимые умения	Подавать карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей
	Использовать электронное меню, интерактивный бар
	Консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции
	Эксплуатировать оборудование бара
	Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию
	Заносить в программы и редактировать данные по заказу в специализированных программах
	Подготавливать барную стойку и барные столики для подачи напитков и барной продукции
	Осуществлять проверку наличия маркировки алкогольной продукции, а также наличия сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации)
	Сканировать акцизную марку посредством 2D-сканера и оформлять списание алкогольной продукции
	Осуществлять процедуру списания алкогольной продукции при бое, порче, краже в специализированных программах учета
	Готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли
	Готовить и подавать свежевыжатые соки
	Готовить, оформлять и подавать чай, кофе
	Подавать вино, пиво, крепкие спиртные напитки
	Производить операции по подготовке напитков к презентации в присутствии гостей
	Разрешать конфликтные ситуации
	Производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок
Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления напитков и закусок	

	Презентовать напитки с элементами бармен-шоу
	Составлять отчеты в специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции в баре
	Ставить задачи сотрудникам, находящимся в подчинении, и контролировать выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре
	Составлять заявки на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Методы и техника обслуживания гостей за барной стойкой и столиками бара
	Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, барного оборудования и инвентаря
	Классификация алкогольных и безалкогольных напитков
	Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов
	Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая
	Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности
	Классификация кофе по видам и степени обжарки
	Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами
	Правила и техника подачи вина
	Правила и техника подачи пива
	Правила и техника приготовления и подачи коктейлей
	Правила и техника подачи крепких спиртных напитков
	Правила и техника приготовления и подачи чая, кофе
Порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей	

	Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов
	Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов
	Культура потребления алкогольных напитков
	Правила этикета при обслуживании гостей в баре
	Правила безопасной эксплуатации оборудования бара
	Виды и классификации баров, планировочные решения баров
	Правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара
	Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов
	Условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре
	Методы разрешения конфликтных ситуаций
	Техника продаж и презентации напитков
	Технологии наставничества и обучения на рабочих местах
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
Другие характеристики	-

3.2.4. Трудовая функция

Наименование	Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий	Код	В/04.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
--------------------------------	----------	---	---------------------------	--	--

Код оригинала
Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Подготовка зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания
	Подготовка помещения и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях
	Сервировка столов с учетом вида мероприятия
	Подача блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях
Необходимые умения	Встречать, принимать гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях
	Соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия
	Использовать различные стили обслуживания гостей, соответствующие виду мероприятия
	Выдерживать температуру подачи блюд и напитков при обслуживании гостей на мероприятиях
	Сервировать, досервировывать, пересервировывать столы в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания
	Порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях
	Правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
Другие характеристики	-

3.2.5. Трудовая функция

Наименование	Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы	Код	В/05.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта
Трудовые действия	Подготовка контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей				
	Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ				
Необходимые умения	Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)				
	Проводить оформление счета для оплаты				
	Применять скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах				
	Предоставлять счет гостям организации питания				
	Принимать оплату в наличной и безналичной формах				
	Оформлять возврат оформленных платежей				
	Формировать кассовые отчеты в специализированных программах				
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания				
	Порядок оформления счетов и расчета по ним с гостями организации питания				
	Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов				
	Правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты				
	Порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания				
	Порядок получения, выдачи и хранения денежных средств				

	Правила возврата платежей
Другие характеристики	-

3.3. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Руководство деятельностью официантов, барменов по обслуживанию гостей организации питания	Код	С	Уровень квалификации	5
--------------	---	-----	---	----------------------	---

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		

Код оригинала
 Регистрационный номер профессионального стандарта

Возможные наименования должностей, профессий	Старший официант Бригадир официантов Старший бармен Бригадир барменов Бар-менеджер
--	--

Требования к образованию и обучению	Среднее профессиональное образование
-------------------------------------	--------------------------------------

Требования к опыту практической работы	Не менее одного года работы в организациях питания по обслуживанию гостей организации питания, подаче блюд и напитков при наличии среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих))
--	--

Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров Для реализации и хранения вина, ликеро-водочной продукции и пива - возраст не моложе 18 лет
---------------------------------	--

Другие характеристики	Рекомендуется дополнительное профессиональное образование - программы повышения квалификации
-----------------------	--

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	5131	Официанты
	5132	Буфетчики (бармены)
ЕТКС <9>	§ 20	Официант 5-го разряда
	§ 2	Бармен 5-го разряда
	§ 5	Буфетчик 5-го разряда
ОКПДТР	11176	Бармен
	11301	Буфетчик
	16399	Официант
ОКСО	5.43.01.01	Официант, бармен
	5.43.02.01	Организация обслуживания в общественном питании

3.3.1. Трудовая функция

Наименование	Заказ, получение, организация хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря в зале и баре организации питания	Код	C/01.5	Уровень (подуровень) квалификации	5
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал <input checked="" type="checkbox"/>	Заимствовано из оригинала		
--------------------------------	--	---------------------------	--	--

Код оригинала Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Проведение инвентаризации бара
	Организация приема, хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря бара и зала организации питания
	Контроль условий хранения и соблюдения норм расхода напитков, барной продукции

	Контроль эксплуатации оборудования и инвентаря
Необходимые умения	Формировать отчеты по использованию продуктов, сырья в специализированных программах учета
	Прогнозировать и рассчитывать потребность в заказе продуктов, сырья, инвентаря, необходимых для бесперебойного обслуживания гостей организации питания
	Составлять заявки на продукты, сырье, оборудование и инвентарь для бара и зала организации питания
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Инструменты планирования, организации и контроля деятельности подчиненных
	Условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре
	Условия хранения столовой посуды, столовых приборов
	Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов
	Правила безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря в организации питания
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
Другие характеристики	-

3.3.2. Трудовая функция

Наименование	Организация работы бригады официантов/барменов	Код	C/02.5	Уровень (подуровень) квалификации	5
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		

Код оригинала
 Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Разработка текущих и оперативных планов работы по обслуживанию гостей в зале организации питания
	Разработка текущих и оперативных планов работы по обслуживанию гостей в баре организации питания
	Координация выполнения заданий работниками бригады официантов, барменов
Необходимые умения	Разрабатывать график работы членов бригады официантов, барменов
	Проводить вводный и текущий инструктаж членов бригады официантов, барменов
	Распределять задания между работниками бригады официантов, барменов
	Определять потребность в обучении работников бригады официантов, барменов
	Использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для координации выполнения заданий
	Проводить обучение членов бригады официантов/барменов на рабочем месте
	Управлять конфликтными ситуациями с гостями организации питания
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Технологии и стили обслуживания гостей в организациях питания
	Инструменты планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных
	Теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы
	Методы разрешения конфликтных ситуаций
	Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов
	Правила эксплуатации мобильных терминалов и специализированных приложений, программ учета и контроля
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной

	безопасности в организациях питания
Другие характеристики	-

3.3.3. Трудовая функция

Наименование	Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады официантов/барменов	Код	С/03.5	Уровень (подуровень) квалификации	5
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		

Код оригинала
 Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Контроль качества обслуживания гостей организации питания
	Разработка мероприятий по повышению качества обслуживания и эффективности работы подчиненных
	Формирование отчетов о результатах выполнения текущих и оперативных планов за отчетный период
Необходимые умения	Производить входной, текущий и итоговый контроль работы по обслуживанию гостей организации питания
	Пользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения
	Использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для контроля выполнения заданий
	Выявлять отклонения от плана в работе и определять причины их возникновения
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Технологии контроля посредством специализированного программного обеспечения
	Технологии управления персоналом
	Технологии управления изменениями в организации

	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
Другие характеристики	-

3.4. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Организация процессов обслуживания гостей организации питания блюдами и напитками	Код	D	Уровень квалификации	6
--------------	---	-----	---	----------------------	---

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Возможные наименования должностей, профессий	Администратор зала Метрдотель Менеджер зала
--	---

Требования к образованию и обучению	Среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена или Высшее образование - бакалавриат
Требования к опыту практической работы	Не менее одного года работы в организациях питания по руководству деятельностью бригады официантов, барменов по обслуживанию гостей организации питания при наличии среднего профессионального образования
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров Для реализации и хранения вина, ликеро-водочной продукции и пива - возраст не моложе 18 лет
Другие характеристики	Рекомендуется дополнительное профессиональное образование - программы повышения квалификации

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	1412	Руководители ресторанов (вагонов-ресторанов)
ЕКС <10>	-	Администратор
ОКПДТР	24107	Метрдотель (администратор торгового зала)
ОКСО	5.43.02.01	Организация обслуживания в общественном питании
	5.43.03.03	Гостиничное дело

3.4.1. Трудовая функция

Наименование	Планирование процессов обслуживания гостей организации питания	Код	D/01.6	Уровень (подуровень) квалификации	6
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
	Код оригинала Регистрационный номер профессионального стандарта				

Трудовые действия	Планирование потребностей организации питания в трудовых и материальных ресурсах для обслуживания гостей в зале и баре организации питания
	Разработка планов работ службы обслуживания организации питания по отдельным видам процессов
	Проведение организационной диагностики, проектирования и регламентации процессов обслуживания гостей организаций питания
	Разработка предложений по ценообразованию, ассортиментной политике организации питания
	Разработка мероприятий по стимулированию продаж блюд и напитков
Необходимые умения	Производить расчеты потребности в работниках зала и бара организации питания и материальных затрат на оплату их труда
	Разрабатывать планы работ службы обслуживания организации

	питания по основным направлениям деятельности
	Производить опросы гостей о качестве блюд, напитков и качестве обслуживания
	Выявлять изменение потребительских предпочтений в отношении блюд, напитков, технологий обслуживания
	Рассчитывать бюджет расходов на совершенствование процесса обслуживания гостей
	Составлять прогноз реализации блюд, напитков в организации питания
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Факторы, влияющие на процессы обслуживания гостей организаций питания
	Современные технологии обслуживания в организациях питания
	Методы расчетов расходов на проведение мероприятий по стимулированию продаж
	Экономика, менеджмент и маркетинг, делопроизводство, подготовка отчетности организаций питания
	Теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений
	Специализированное программное обеспечение и технологии, используемые в процессе обслуживания в организации питания
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
Другие характеристики	-

3.4.2. Трудовая функция

Наименование	Организация и координация процессов обслуживания гостей организации питания	Код	D/02.6	Уровень (подуровень) квалификации	6
Происхождение трудовой функции	Оригинал <input checked="" type="checkbox"/>	Заимствовано из оригинала			

	Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта
Трудовые действия	Координация деятельности персонала в процессе обслуживания гостей организации питания	
	Координация деятельности службы обслуживания гостей и бара организации питания с другими службами организации питания	
	Проведение мероприятий по стимулированию продаж блюд и напитков в организации питания	
	Проведение мероприятий по адаптации новых работников зала и бара организации питания	
Необходимые умения	Разрабатывать регламенты работы и критерии эффективности работы на каждом рабочем месте в зале и баре организации питания	
	Определять способы распределения заданий между сотрудниками, передачи полномочий и ответственности	
	Презентовать программы акций и мероприятий по стимулированию продаж блюд и напитков в организации питания	
	Обеспечивать обратную связь с работниками и гостями организации питания	
	Разрешать конфликтные ситуации	
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	
	Современные способы обслуживания в организациях питания	
	Экономика, менеджмент и маркетинг, делопроизводство, подготовка отчетности организаций питания	
	Теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений	
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	

Другие характеристики	-
-----------------------	---

3.4.3. Трудовая функция

Наименование	Контроль и оценка результатов процессов обслуживания гостей организации питания	Код	D/03.6	Уровень (подуровень) квалификации	6
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
--------------------------------	----------	---	---------------------------	--	--

Код оригинала
 Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Контроль выполнения регламентов и стандартов сотрудниками службы обслуживания организации питания
	Выявление отклонений от плана в работе службы обслуживания организации питания и их причин
	Разработка и применение мер по повышению эффективности работы службы обслуживания организации питания за отчетный период
Необходимые умения	Производить входной, текущий и итоговый контроль работы службы обслуживания организации питания
	Выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля службы обслуживания организации питания, прогнозировать их последствия, принимать меры по их исправлению и недопущению в будущем
	Пользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения для формирования отчетов
	Использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для контроля выполнения заданий
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Современные способы обслуживания в организациях питания
	Экономика, менеджмент и маркетинг, делопроизводство,

	подготовка отчетности организаций питания
	Теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
Другие характеристики	-

IV. Сведения об организациях - разработчиках профессионального стандарта

4.1. Ответственная организация-разработчик

АРО "Федерация Рестораторов и Отельеров", город Москва	
Президент	Бухаров Игорь Олегович

4.2. Наименования организаций-разработчиков

1	ООО "Барменская ассоциация России", город Москва
2	ФГБУ "ВНИИ труда" Минтруда России, город Москва

<1> Общероссийский [классификатор](#) занятий.

<2> Общероссийский [классификатор](#) видов экономической деятельности.

<3> [Приказ](#) Роспотребнадзора от 20 мая 2005 г. N 402 "О личной медицинской книжке и санитарном паспорте" (зарегистрирован Минюстом России 1 июня 2005 г., регистрационный N 6674) с изменениями, внесенными приказами Роспотребнадзора от 10 июля 2007 г. N 215н (зарегистрирован Минюстом России 16 июля 2007 г., регистрационный N 9839), от 7 апреля 2009 г. N 321 (зарегистрирован Минюстом России 28 апреля 2009 г., регистрационный N 13857) и от 2 июня 2016 г. N 459 (зарегистрирован Минюстом России 20 июня 2016 г., регистрационный N 42563).

<4> [Приказ](#) Минтруда России, Минздрава России от 31 декабря 2020 г. N 988н/1420н "Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры" (зарегистрирован Минюстом России 29 января 2021 г., регистрационный N 62278); [приказ](#) Минздрава России от 28 января 2021 г. N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к

осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры" (зарегистрирован Минюстом России 29 января 2021 г., регистрационный N 62277).

<5> [Постановление](#) Правительства Российской Федерации от 25 февраля 2000 г. N 163 "Об утверждении перечня тяжелых работ и работ с вредными или опасными условиями труда, при выполнении которых запрещается применение труда лиц моложе восемнадцати лет" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 10, ст. 1131; 2011, N 26, ст. 3803); [статья 265](#) Трудового кодекса Российской Федерации (Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, N 1, ст. 3; 2013, N 14, ст. 1666).

<6> Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск 51, [раздел](#) "Торговля и общественное питание".

<7> Общероссийский [классификатор](#) профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов.

<8> Общероссийский [классификатор](#) специальностей по образованию.

<9> Единый тарифно-квалификационный [справочник](#) работ и профессий рабочих.

<10> Единый квалификационный [справочник](#) должностей руководителей, специалистов и служащих.
