

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

наименование программы: Бармен

- 1. Выполнение работ по профессии «Бармен». Задачи обслуживания в предприятиях общественного питания**
 - 1.1 Задачи совершенствования и особенности обслуживания в предприятиях общественного питания
 - 1.2 Основные правила и нормы работы
 - 1.3 Торговые и производственные помещения предприятий общественного питания
 - 1.4 Характеристика и разновидности посуды
 - 1.5 Основы составления меню и барной карты.
 - 1.6 Ассортимент и характеристика напитков бара
- 2. Обслуживание потребителей в ресторанах и кафе**
 - 2.1 Стандарты работы бармена. Этапы организации обслуживания
 - 2.2 Подготовка торговых залов к обслуживанию потребителей
 - 2.3 Подготовка барной посуды, приборов к обслуживанию
 - 2.4 Прием и оформление заказов. Правила расчета с Потребителями. Речевые стандарты работы бармена.
 - 2.5 Культура обслуживания и правила этикета.
- 3. Обслуживание массовых банкетных мероприятий**
 - 3.1 Банкет-фуршет. Банкет-коктейль
- 4. Практическая отработка профессиональных навыков официанта**
 - 4.1 Стажировка в сопровождении наставника в ресторанах ГК ПД "Бавария"
- 5. Итоговая аттестация**
 - 5.1 Итоговое тестирование
 - 5.2 Квалификационный экзамен