

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