

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

наименование программы: Официант

- 1. Выполнение работ по профессии «Официант». 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 Основные сведения о предприятиях общественного питания
 - 1.4 Материально-техническая база
 - 1.5 Основы составления меню
 - 1.6 Продукция бара
- 2. Обслуживание потребителей в ресторанах и кафе**
 - 2.1 Стандарты работы официанта
 - 2.2 Подготовка торговых залов к обслуживанию потребителей
 - 2.3 Подготовка посуды, приборов, столового белья к обслуживанию
 - 2.4 Общие правила сервировки стола
 - 2.5 Встреча и размещение гостей в зале
 - 2.6 Прием и оформление заказов
 - 2.7 Организация процесса обслуживания в зале
 - 2.8 Культура обслуживания и правила этикета
 - 2.9 Правила расчета с Потребителями
- 3. Обслуживание массовых банкетных мероприятий**
 - 3.1 Банкет с полным обслуживанием официантами
 - 3.2 Банкет с частичным обслуживанием официантами
 - 3.3 Банкет-фуршет. Банкет-коктейль
 - 3.4 Банкет-чай
- 4. Обслуживание потребителей с использованием специальных форм организации питания**
 - 4.1 Обслуживание по типу «шведского стола»
 - 4.2 Обслуживание праздничных вечеров
- 5. Практическая отработка профессиональных навыков официанта**
 - 5.1 Стажировка в сопровождении наставника в ресторанах ГК ПД "Бавария"
- 6. Итоговая аттестация**
 - 6.1 Итоговое тестирование
 - 6.2 Квалификационный экзамен