УТВЕРЖДЕН

приказом Министерства

труда и социальной защиты Российской Федерации

от «\_\_» \_\_\_\_\_\_2015 г. №\_\_\_

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

**Официант / бармен**

|  |
| --- |
|  |
| Регистрационный номер |

Содержание

[I. Общие сведения 2](#_Toc419879820)

[II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности) 3](#_Toc419879821)

[III. Характеристика обобщенных трудовых функций 5](#_Toc419879822)

[3.1. Обобщенная трудовая функция 5](#_Toc419879823)

[3.2. Обобщенная трудовая функция 8](#_Toc419879824)

[3.3. Обобщенная трудовая функция 14](#_Toc419879825)

[3.4. Обобщенная трудовая функция 17](#_Toc419879826)

[IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта 22](#_Toc419879827)

# I. Общие сведения

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Подача блюд и напитков в организациях питания | | | | |  |  |
| (наименование вида профессиональной деятельности) | | | | | | Код |
| Основная цель вида профессиональной деятельности: | | | | | | |
| Обслуживание потребителей в организациях питания | | | | | | |
| Группа занятий: | | | | | | |
| 513 | Официанты и буфетчики | | | | | |
| 5131 | Официанты | | | | | |
| 5132 | Буфетчики (бармены) | | | | | |
| 5246 | Работники прилавка, обслуживающие посетителей мест общественного питания | | | | | |
| 14 | Руководители в гостиничном и ресторанном бизнесе, розничной и оптовой торговле и родственных сферах обслуживания | | | | | |
| 1412 | Руководители ресторанов | | | | | |
| (код ОКЗ[[1]](#endnote-1)) | (наименование) | |  |  | | |
| Отнесение к видам экономической деятельности: | | | | | | |
| 56 | | Деятельность по предоставлению продуктов питания и напитков | | | | |
| 56.1 | | Деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания | | | | |
| 56.2 | | Деятельность предприятий общественного питания по обслуживанию торжественных мероприятий и прочим видам организации питания | | | | |
| 56.3 | | Подача напитков | | | | |
| (код ОКВЭД[[2]](#endnote-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 квалификации | наименование | код | уровень (подуровень) квалификации |
| А | Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта / бармена | 3 | Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания | A/01.3 | 3 |
| Выполнение заданий бармена по приготовлению алкогольных и безалкогольных напитков, холодных и горячих блюд и закусок | A/02.3 | 3 |
| В | Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками | 4 | Сервировка столов организации питания | B/01.4 | 4 |
| Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них | B/02.4 | 4 |
| Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания | B/03.4 |  |
| Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы | B/04.4 |  |
| Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания | B/05.4 | 4 |
| Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой | B/06.4 | 4 |
| С | Руководство деятельностью бригады официантов /барменов | 5 | Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой официантов / барменов продуктов, сырья, оборудования и инвентаря | С/01.5 | 5 |
| Организация работы бригады официантов/барменов | С/02.5 | 5 |
| Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады официантов/барменов | С/03.5 | 5 |
| D | Управление процессами обслуживания потребителей организаций питания | 6 | Планирование процессов обслуживания потребителей организаций питания | D/01.6. | 6 |
| Организация и координация процессов обслуживания потребителей организаций питания | D/02.6. | 6 |
| Контроль работы и оценка результатов процессов обслуживания потребителей организаций питания | D/03.6. | 6 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| III. Характеристика обобщенных трудовых функций | | | | | | | | | | | | |
| 3.1. Обобщенная трудовая функция | | | | | | | | | | | | |
| Наименование | Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта / бармена | | | | | | | Код | A | | Уровень квалификации | 3 |
|  | | | | | | | | | | | | |
| Происхождение обобщенной трудовой функции | | Оригинал | | Х | Заимствовано из оригинала | |  | | |  | | |
|  | |  | | | | | Код оригинала | | | Регистрационный номер профессионального стандарта | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| Возможные наименования должностей (профессий) | | Помощник официанта  Помощник бармена | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| Требования к образованию и обучению | | Основные программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, переподготовки рабочих, программы повышения квалификации рабочих, служащих (до одного года) | | | | | | | | | | |
| Требования к опыту практической работы | | - | | | | | | | | | | |
| Особые условия допуска к работе | | Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке[[3]](#endnote-3)  При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя - возраст не меньше 18 лет[[4]](#endnote-4) | | | | | | | | | | |
| Другие характеристики | | - | | | | | | | | | | |
| Дополнительные характеристики | | | | | | | | | | | | |
| Наименование документа | | | Код | | | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности | | | | | | |
| ОКЗ | | | 513 | | | Официанты и буфетчики | | | | | | |
| 5131 | | | Официанты | | | | | | |
| 5132 | | | Буфетчики (бармены) | | | | | | |
| 5246 | | | Работники прилавка, обслуживающие посетителей мест общественного питания | | | | | | |
| ОКПДТР | | | 16399  11176  11301 | | | Официант  Бармен  Буфетчик | | | | | | |
| ЕТКС6 | | | Выпуск 51  § 18  § 3 | | | Официант 3-го разряда  Буфетчик 3-го разряда | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **3.1.1. Трудовая функция** | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование | Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания | | | | | Код | A/01.3 | | Уровень (подуровень) квалификации | | | | 3 |
|  | | | | | | | | | | | | | |
| Происхождение трудовой функции | | | Оригинал | Х | Заимствовано из оригинала | |  | | | |  | | |
|  | | |  | | | | Код оригинала | | | | Регистрационный номер профессионального стандарта | | |
|  | | |  | | | | | | | | | | |
| Трудовые действия | | | Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания | | | | | | | | | | |
| Подготовка столовой посуды и приборов, столового белья | | | | | | | | | | |
| Предварительная сервировка столов посудой и приборами | | | | | | | | | | |
| Накрытие столов ассортиментом блюд по предварительным заказам | | | | | | | | | | |
| Помощь официанту при подаче блюд и напитков | | | | | | | | | | |
| Прием и оформление оплаты за заказ по заданию официанта | | | | | | | | | | |
| Уборка столов в залах организации питания | | | | | | | | | | |
| Необходимые умения | | | Готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов | | | | | | | | | | |
| Соблюдать стандарты чистоты в зале питания | | | | | | | | | | |
| Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью | | | | | | | | | | |
| Проводить сервировку столов посудой и приборами и блюдами по предварительным заказам | | | | | | | | | | |
| Подавать блюда и напитки под руководством официанта | | | | | | | | | | |
| Проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме | | | | | | | | | | |
| Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при обслуживании потребителей питания | | | | | | | | | | |
|  | | | Соблюдать личную гигиену и правила охраны труда | | | | | | | | | | |
| Необходимые знания | | | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания | | | | | | | | | | |
| Правила личной подготовки официанта к обслуживанию | | | | | | | | | | |
| Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе | | | | | | | | | | |
| Способы расстановки мебели в зале обслуживания предприятий питания | | | | | | | | | | |
| Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами | | | | | | | | | | |
| Характеристику столовой посуды, приборов и столового белья | | | | | | | | | | |
| Правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд | | | | | | | | | | |
| Правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков,  способы подачи блюд | | | | | | | | | | |
| Правила и технику уборки использованной посуды | | | | | | | | | | |
| Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями на предприятиях питания | | | | | | | | | | |
| Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания | | | | | | | | | | |
| Другие характеристики | | | - | | | | | | | | | | |
| **3.1.2. Трудовая функция** | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование | | Выполнение заданий бармена по приготовлению алкогольных и безалкогольных напитков, холодных и горячих блюд и закусок | | | | | | Код | | A/02.3 | | Уровень (подуровень) квалификации | 3 |
|  | | | | | | | | | | | | | |
| Происхождение трудовой функции | | | Оригинал | Х | Заимствовано из оригинала | |  | | | |  | | |
|  | | |  | | | | Код оригинала | | | | Регистрационный номер профессионального стандарта | | |
|  | | |  | | | | | | | | | | |
| Трудовые действия | | | Подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию | | | | | | | | | | |
| Нарезка, взвешивание, порционирование, укладка блюд и закусок в посуду | | | | | | | | | | |
| Подготовка закусок и напитков к подаче по заданию бармена | | | | | | | | | | |
| Приготовление и оформление закусок по заданию бармена | | | | | | | | | | |
| Приготовление чая кофе, молочных коктейлей по заданию бармена | | | | | | | | | | |
| Помощь бармену в приготовлении закусок и их подаче | | | | | | | | | | |
| Помощь бармену в приготовлении алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и их подаче | | | | | | | | | | |
| Уборка использованной барной посуды со столов бара и барной стойки | | | | | | | | | | |
| Сбор, сдача пищевых и других отходов, тары, стеклянной посуды, макулатуры | | | | | | | | | | |
| Упаковка штучных и развесных товаров по заданию бармена | | | | | | | | | | |
| Необходимые умения | | | Проводить работы по подготовке бара, буфета к обслуживанию | | | | | | | | | | |
| Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении закусок и напитков | | | | | | | | | | |
| Аккуратно и экономно обращаться с продуктами в процессе приготовления закусок и напитков | | | | | | | | | | |
| Готовить чай, кофе, молочные коктейли и закуски, используя необходимые методы приготовления и оформления | | | | | | | | | | |
| Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос | | | | | | | | | | |
| Выполнять санитарно-гигиенические требования и правила охраны труда | | | | | | | | | | |
| Необходимые знания | | | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания | | | | | | | | | | |
| Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию | | | | | | | | | | |
| Правила нарезки, порционирования, взвешивания, укладки пищи в посуду и подачи блюд | | | | | | | | | | |
| Технологии приготовления закусок, чая, кофе, молочных коктейлей | | | | | | | | | | |
| Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок и напитков, кулинарных изделий, условиям их хранения | | | | | | | | | | |
| Правила пользования сборниками рецептур на приготовление закусок и напитков | | | | | | | | | | |
| Правила личной подготовки бармена к обслуживанию | | | | | | | | | | |
| Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания | | | | | | | | | | |
| Другие характеристики | | | - | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 3.2. Обобщенная трудовая функция | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование | | Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками | | | | | | | | | | | | | | Код | | | В | | | Уровень квалификации | | | 4 | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Происхождение обобщенной трудовой функции | | | | Оригинал | | | Х | | Заимствовано из оригинала | | |  | | | | | | | |  | | | | | | |
|  | | | |  | | | | | | | | Код оригинала | | | | | | | | Регистрационный номер профессионального стандарта | | | | | | |
| Возможные наименования должностей, профессий | | | | Официант  Бармен | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Требования к образованию и обучению | | | | Образовательные программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)  Основные программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Требования к опыту практической работы | | | | Не менее шести месяцев на третьем квалификационном уровне | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Особые условия допуска к работе | | | | Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке  При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя– возраст не менее 18 лет | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Другие характеристики | | | | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Дополнительные характеристики | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование документа | | | | | Код | | | | | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОКЗ | | | | | 513 | | | | | Официанты и буфетчики | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5131 | | | | | Официанты | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5132 | | | | | Буфетчики (бармены) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОКПДТР[[5]](#footnote-1) | | | | | 16399  11176  11301 | | | | | Официант  Бармен  Буфетчик | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ЕТКС | | | | | Выпуск 51  § 19  § 20  § 1  § 2  § 5 | | | | | Официант 4-го разряда  Официант 5-го разряда  Бармен 4-го разряда  Бармен 5-го разряда  Буфетчик 5-го разряда | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОКСО | | | | | 100114.01 | | | | | Официант, бармен | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **3.2.1. Трудовая функция** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование | Сервировка столов организации питания | | | | | | | | | | | Код | | | | | | В/01.4 | | | | | | Уровень (подуровень) квалификации | | 4 |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Происхождение трудовой функции | | | Оригинал | | | Х | | Заимствовано из оригинала | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | |
|  | | |  | | | | | | | | | | Код оригинала | | | | | | | | Регистрационный номер профессионального стандарта | | | | | |
| Трудовые действия | | | Оценка наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для сервировки столов | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Составление заявок на пополнение ассортимента столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для сервировки столов | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Необходимые умения | | | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Необходимые знания | | | Виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для сервировки столов | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Технологию сервировки столов | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Материально-техническую базу обслуживания | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Технологии наставничества и обучения на рабочих местах | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Другие характеристики | | | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **3.2.2. Трудовая функция** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование | | Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них | | | | | | | | | | | | | Код | | В/02.4 | | | | | | Уровень (подуровень) квалификации | | | 4 |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Происхождение трудовой функции | | | Оригинал | | | Х | | Заимствовано из оригинала | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | |
|  | | |  | | | | | | | | | | Код оригинала | | | | | | | | Регистрационный номер профессионального стандарта | | | | | |
| Трудовые действия | | | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Необходимые умения | | | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Необходимые знания | | | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Другие характеристики | | | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **3.2.3. Трудовая функция** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование | | Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания | | | | | | | | | | | | | Код | | В/03.4 | | | | | | Уровень (подуровень) квалификации | | | 4 |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Происхождение трудовой функции | | | Оригинал | | | Х | | Заимствовано из оригинала | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | |
|  | | |  | | | | | | | | | | Код оригинала | | | | | | | | Регистрационный номер профессионального стандарта | | | | | |
| Трудовые действия | | | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Необходимые умения | | | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Необходимые знания | | | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Другие характеристики | | | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **3.2.4. Трудовая функция** | | | | | | | | | | | | | | | Наименование | Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы | | | | | Код | В/04.4 | | Уровень (подуровень) квалификации | | | | 4 | |  | | | | | | | | | | | | | | | Происхождение трудовой функции | | | Оригинал | Х | Заимствовано из оригинала | |  | | | |  | | | |  | | |  | | | | Код оригинала | | | | Регистрационный номер профессионального стандарта | | | |  | | |  | | | | | | | | | | | | Трудовые действия | | | 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 | | | | | | | | | | | | Необходимые умения | | | Предоставлять счет потребителям организации питания | | | | | | | | | | | | Проводить расчет с потребителями согласно счету | | | | | | | | | | | | Соблюдать правила ресторанного этикета при проводах потребителей | | | | | | | | | | | | Готовить отчет по выполненным заказам | | | | | | | | | | | | Необходимые знания | | | 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 | | | | | | | | | | | | Другие характеристики | | | - | | | | | | | | | | | | **3.2.5. Трудовая функция** | | | | | | | | | | | | | | | Наименование | | Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания | | | | | | Код | | В/05.4 | | Уровень (подуровень) квалификации | 4 | |  | | | | | | | | | | | | | | | Происхождение трудовой функции | | | Оригинал | Х | Заимствовано из оригинала | |  | | | |  | | | |  | | |  | | | | Код оригинала | | | | Регистрационный номер профессионального стандарта | | | |  | | |  | | | | | | | | | | | | Трудовые действия | | | 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 | | | | | | | | | | | | Необходимые умения | | | 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 | | | | | | | | | | | | Необходимые знания | | | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий 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 | | | | | | | | | | | | Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания | | | | | | | | | | | | Другие характеристики | | | - | | | | | | | | | | | | **3.2.6. Трудовая функция** | | | | | | | | | | | | | | | Наименование | Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закуской за барной стойкой | | | | | Код | В/06.4 | | Уровень (подуровень) квалификации | | | | 4 | |  | | | | | | | | | | | | | | | Происхождение трудовой функции | | | Оригинал | Х | Заимствовано из оригинала | |  | | | |  | | | |  | | |  | | | | Код оригинала | | | | Регистрационный номер профессионального стандарта | | | |  | | |  | | | | | | | | | | | | Трудовые действия | | | Оформление витрины и барной стойки | | | | | | | | | | | | Оценка наличия запасов запаса посуды, аксессуаров и инструментов | | | | | | | | | | | | Составление заявок на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок | | | | | | | | | | | | Проверка наличия маркировки вино-водочных изделий, получаемых со склада, а также наличия сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации | | | | | | | | | | | | Встреча потребителей бара и прием заказа на продукцию бара | | | | | | | | | | | | Разработка меню бара | | | | | | | | | | | | Приготовление и подача алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков | | | | | | | | | | | | Приготовление и подача свежевыжатых соков и прочих безалкогольных напитков | | | | | | | | | | | | Приготовление холодных и горячих закусок | | | | | | | | | | | | Приготовление заготовок и украшений для приготовления и оформления напитков и закусок | | | | | | | | | | | | Контроль хранения и расхода продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок | | | | | | | | | | | | Эксплуатация и обслуживание музыкальной аппаратуры бара | | | | | | | | | | | | Принятие и оформление платежей за выполненный заказ | | | | | | | | | | | | Оформление отчётно-финансовых документов о работе бара | | | | | | | | | | | | Подготовка бара, буфета к закрытию | | | | | | | | | | | | Творческое приготовление и презентация фирменных напитков и закусок с элементами шоу | | | | | | | | | | | | Необходимые умения | | | Подготавливать бар, буфет к обслуживанию | | | | | | | | | | | | Принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам и продукции бара, буфета | | | | | | | | | | | | Проводить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок | | | | | | | | | | | | Эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил | | | | | | | | | | | | Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок | | | | | | | | | | | | Готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу | | | | | | | | | | | | Обосновывать предложения по изменению ассортимента продукции бара | | | | | | | | | | | | Осуществлять контроль выполнения помощниками бармена заданий по изготовлению простых видов напитков и закусок | | | | | | | | | | | | Поддерживать в чистоте и порядке столы в баре, барную стойку, барный инвентарь, посуду и оборудование | | | | | | | | | | | | Соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете | | | | | | | | | | | | Производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию | | | | | | | | | | | |  | | | Составлять отчеты о выполненных заказах и реализованной продукции в баре, буфете | | | | | | | | | | | |  | | | Соблюдать правила профессионального этикета | | | | | | | | | | | | Необходимые знания | | | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания | | | | | | | | | | | | Виды и классификации баров, планировочные решения баров, буфетов | | | | | | | | | | | | Ассортимент, рецептуры, современные технологии приготовления, правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей, напитков, а также закусок и изделий, реализуемых в баре | | | | | | | | | | | | Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов | | | | | | | | | | | | Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета | | | | | | | | | | | | Правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета | | | | | | | | | | | | Правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации | | | | | | | | | | | | Сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции | | | | | | | | | | | | Принципы и приемы презентации напитков и закусок потребителям | | | | | | | | | | | | Технологии наставничества и обучения на рабочих местах | | | | | | | | | | | | Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания | | | | | | | | | | | | Другие характеристики | | | - | | | | | | | | | | |  3.3. Обобщенная трудовая функция | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование | | Руководство деятельностью бригады официантов /барменов | | | | | | | | | Код | | | С | | | | Уровень квалификации | | | | | | | 5 | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Происхождение обобщенной трудовой функции | | | | Оригинал | | | Х | | Заимствовано из оригинала | | |  | | | | | | | |  | | | | | | |
|  | | | |  | | | | | | | | Код оригинала | | | | | | | | Регистрационный номер профессионального стандарта | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Возможные наименования должностей, профессий | | | | Старший официант (бармен)  Бригадир официантов (бармен)  Хостес | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Требования к образованию и обучению | | | | Образовательные программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)  Основные программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих  Дополнительные профессиональные программы | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Требования к опыту практической работы | | | | Не менее одного года на четвертом квалификационном уровне | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Особые условия допуска к работе | | | | Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке  При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя - возраст не менее 18 лет | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Другие характеристики | | | | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дополнительные характеристики | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование документа | | | Код | | | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности | | | | | | | | | | |
| ОКЗ | | | 513 | | | Официанты и буфетчики | | | | | | | | | | |
| 5131 | | | Официанты | | | | | | | | | | |
| 5132 | | | Буфетчики (бармены) | | | | | | | | | | |
| ОКПДТР | | | 16399  11176  11301 | | | Официант  Бармен  Буфетчик | | | | | | | | | | |
| ЕТКС | | | - | | | - | | | | | | | | | | |
| ОКСО | | | 100114.01 | | | Официант, бармен | | | | | | | | | | |
| **3.3.1. Трудовая функция** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование | Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой официантов / барменов продуктов, сырья, оборудования и инвентаря | | | | | | | | Код | | С/01.5 | | | | Уровень (подуровень) квалификации | 5 |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Происхождение трудовой функции | | Оригинал | | Х | Заимствовано из оригинала | |  | | | | |  | | | | |
|  | |  | | | | | Код оригинала | | | | | Регистрационный номер профессионального стандарта | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | | | | | |
| Трудовые действия | | Оценка наличия запасов продуктов, сырья, оборудования и инвентаря, необходимых для бесперебойной работы бригады официантов/барменов | | | | | | | | | | | | | | |
| Составление заявок на продукты, сырье, оборудование и инвентарь | | | | | | | | | | | | | | |
| Организация приема, хранения и использования бригадой официантов/барменов продуктов, сырья, оборудования и инвентаря | | | | | | | | | | | | | | |
| Подготовка отчетов по использованию бригадой официантов/барменов продуктов, сырья, оборудования и инвентаря | | | | | | | | | | | | | | |
| Контроль условий хранения и соблюдения норм расхода продуктов, сырья, оборудования и инвентаря | | | | | | | | | | | | | | |
| Необходимые умения | | Осуществлять контроль текущей деятельности членов бригады официантов/барменов и своевременно выявлять отклонения в их работе | | | | | | | | | | | | | | |
| Предупреждать факты хищений и других случаев нарушения членами бригады официантов/барменов трудовой дисциплины | | | | | | | | | | | | | | |
| Готовить отчеты о работе бригады официантов/барменов | | | | | | | | | | | | | | |
| Необходимые знания | | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность средств размещения | | | | | | | | | | | | | | |
| Инструменты планирования, организации и контроля деятельности подчиненных | | | | | | | | | | | | | | |
| Технологии организация хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря | | | | | | | | | | | | | | |
| Нормы расхода материалов и условия применения | | | | | | | | | | | | | | |
| Техники безопасности, охраны здоровья, санитарии и гигиены | | | | | | | | | | | | | | |
| Другие характеристики | | - | | | | | | | | | | | | | | |
| **3.3.2. Трудовая функция** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование | Планирование и организация работы бригады официантов/барменов | | | | | | | Код | | С/02.5 | | | Уровень (подуровень) квалификации | | | 5 |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Происхождение трудовой функции | | Оригинал | | Х | Заимствовано из оригинала | | | | |  | | | |  | | |
|  | |  | | | | | | | | Код оригинала | | | | Регистрационный номер профессионального стандарта | | |
| Трудовые действия | | Разработка текущих и оперативных планов работы бригады официантов/барменов | | | | | | | | | | | | | | |
| Проведение вводного и текущего инструктажа членов бригады официантов/барменов | | | | | | | | | | | | | | |
| Распределение заданий между работниками бригады официантов/барменов в зависимости от их умений и компетенции, определение их степени ответственности | | | | | | | | | | | | | | |
| Координация и контроль выполнения производственных заданий работниками бригады официантов/барменов | | | | | | | | | | | | | | |
| Определение потребности работниками бригады официантов/барменов в обучении и организация их обучения | | | | | | | | | | | | | | |
| Прием и оформление заказов на проведение массовых мероприятий, в том числе выездных | | | | | | | | | | | | | | |
| Взаимодействие с основным производством, складом, сервизной и другими структурными подразделениями организации питания для бесперебойной работы бригады официантов / барменов | | | | | | | | | | | | | | |
| Необходимые умения | | Разрабатывать текущий и оперативные планы работ бригады официантов/барменов | | | | | | | | | | | | | | |
| Распределять работу между членами бригады официантов/барменов и ставить им производственные задачи | | | | | | | | | | | | | | |
| Организовывать и контролировать обслуживание при проведении массовых мероприятий в организациях питания, в том числе выездных мероприятий | | | | | | | | | | | | | | |
| Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям обслуживания потребителей предприятий питания | | | | | | | | | | | | | | |
| Управлять конфликтными ситуациями в службе обслуживания предприятий питания | | | | | | | | | | | | | | |
| Необходимые знания | | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания | | | | | | | | | | | | | | |
| Технологии обслуживания в организациях питания | | | | | | | | | | | | | | |
| Методы организации труда официантов/барменов | | | | | | | | | | | | | | |
| Инструменты планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности сотрудников предприятий питания | | | | | | | | | | | | | | |
| Теория межличностного и делового общения, общения с потребителями, переговоров, конфликтологии малой группы | | | | | | | | | | | | | | |
| Трудовой дисциплины, охраны здоровья, санитарии и гигиены | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | Х | | Заимствовано из оригинала | | |  | | |  | | | | |
|  | | |  | | | | | | | Код оригинала | | | Регистрационный номер профессионального стандарта | | | | |
|  | | |  | | | | | | | | | | | | | | |
| Трудовые действия | | | Определение и использование форм контроля обслуживания потребителей организации питания бригадой официантов/ барменов | | | | | | | | | | | | | | |
| Оценка результатов работы бригады официантов/барменов и каждого из ее члена в отдельности | | | | | | | | | | | | | | |
| Выявление отклонений от плана в работе бригады официантов/барменов и их причин | | | | | | | | | | | | | | |
| Подготовка отчета о результатах работы бригады официантов/барменов за отчетный период | | | | | | | | | | | | | | |
| Необходимые умения | | | Организовывать и проводить входной, текущий и итоговый контроль работы бригады официантов/барменов | | | | | | | | | | | | | | |
| Оценивать результаты работы бригады официантов/барменов за отчетный период и определять причины отклонений результатов работы от плана | | | | | | | | | | | | | | |
| Разрабатывать меры по предупреждению невыполнения бригадой официантов/барменов плана работ | | | | | | | | | | | | | | |
| Использовать компьютерные программы для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы бригады официантов/барменов | | | | | | | | | | | | | | |
| Необходимые знания | | | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность средств размещения | | | | | | | | | | | | | | |
| Современные технологии контроля организации деятельности подчиненных | | | | | | | | | | | | | | |
| Менеджмент и маркетинг, делопроизводство, подготовку отчетности предприятий питания | | | | | | | | | | | | | | |
| Трудовой дисциплины, техники безопасности, охраны здоровья, санитарии и гигиены | | | | | | | | | | | | | | |
| Другие характеристики | | | - | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.4. Обобщенная трудовая функция | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование | | Управление процессами обслуживания потребителей организаций питания | | | | | | | Код | | | | D | | Уровень квалификации | | 6 |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Происхождение обобщенной трудовой функции | | | | Оригинал | | Х | | Заимствовано из оригинала |  | | |  | | | | | |
|  | | | |  | | | | | Код оригинала | | | Регистрационный номер профессионального стандарта | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Возможные наименования должностей, профессий | | | | Администратор зала  Метрдотель | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Требования к образованию и обучению | | | | Образовательные программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена  Образовательные программы высшего образования – программы специалитета и бакалавриата  Дополнительные профессиональные программы | | | | | | | | | | | | | |
| Требования к опыту практической работы | | | | Не менее трех лет на пятом квалификационном уровне - для специалистов, имеющих среднее специальное образование  Не менее двух лет на пятом квалификационном уровне - для специалистов, имеющих высшее образование | | | | | | | | | | | | | |
| Особые условия допуска к работе | | | | Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке  При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя - возраст не менее 18 лет | | | | | | | | | | | | | |
| Другие характеристики | | | | - | | | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дополнительные характеристики | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование документа | | | Код | | | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности | | | | | | | | | | |
| ОКЗ | | | 14 | | | Руководители в гостиничном и ресторанном бизнесе, розничной и оптовой торговле и родственных сферах обслуживания | | | | | | | | | | | 14 | Руководители в гостиничном и ресторанном бизнесе, розничной и оптовой торговле и родственных сферах обслуживания |
| ОКПДТР | | | 24107 | | | Метрдотель (администратор торгового зала) | | | | | | | | | | |
| ЕТКС | | | 24684 | | | Начальник отдела (на предприятиях общественного питания и в гостиницах) | | | | | | | | | | |
| ОКСО | | | 100114.01 | | | Официант, бармен | | | | | | | | | | |
| 100106 | | | Организация обслуживания в общественном питании | | | | | | | | | | |
| **3.4.1. Трудовая функция** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование | Планирование процессов обслуживания потребителей организаций питания | | | | | | | | Код | | D/01.6 | | | Уровень (подуровень) квалификации | | 6 |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Происхождение трудовой функции | | Оригинал | | Х | Заимствовано из оригинала | | |  | | | |  | | | | |
|  | |  | | | | | | Код оригинала | | | | Регистрационный номер профессионального стандарта | | | | |
| Трудовые действия | | Оценка факторов, влияющих на процессы обслуживания потребителей организаций питания | | | | | | | | | | | | | | |
| Планирование потребностей службы обслуживания организации питания в трудовых и материальных ресурсах | | | | | | | | | | | | | | |
| Разработка планов службы обслуживания организации питания по отдельным видам процессов | | | | | | | | | | | | | | |
| Разработка предложений по совершенствованию ценообразовании, ассортиментной политики в части услуг службы обслуживания организации питания | | | | | | | | | | | | | | |
| Необходимые умения | | Обосновывать предложения по изменению планов развития организации питания в части процессов обслуживания | | | | | | | | | | | | | | |
| Выявлять изменение потребительских предпочтений в отношении блюд, напитков и кулинарных изделий, технологий обслуживания | | | | | | | | | | | | | | |
| Разрабатывать планы работ службы обслуживания организации питания по основным направлениям деятельности | | | | | | | | | | | | | | |
| Организовывать выполнение бригадами официантов/барменов плана работ | | | | | | | | | | | | | | |
| Владеть навыками делового общения, проведения собраний трудового коллектива организации питания | | | | | | | | | | | | | | |
| Необходимые знания | | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания | | | | | | | | | | | | | | |
| Современные технологии обслуживания в организациях питания | | | | | | | | | | | | | | |
| Экономики, менеджмента и маркетинга, делопроизводства, подготовки отчетности организаций питания | | | | | | | | | | | | | | |
| Теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений | | | | | | | | | | | | | | |
| Специализированные информационные программы и технологии, используемые в процессе обслуживания в организации питания | | | | | | | | | | | | | | |
| Другие характеристики | | - | | | | | | | | | | | | | | |
| **3.4.2. Трудовая функция** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование | Организация и координация процессов обслуживания потребителей организаций питания | | | | | | | | | Код | | D/02.6 | | | Уровень (подуровень) квалификации | 6 |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Происхождение трудовой функции | | Оригинал | | Х | Заимствовано из оригинала | |  | | | | | |  | | | |
|  | |  | | | | | Код оригинала | | | | | | Регистрационный номер профессионального стандарта | | | |
| Трудовые действия | | Проведение организационной диагностики, проектирования и регламентации процессов обслуживания потребителей организаций питания | | | | | | | | | | | | | | |
| Распределение производственных заданий между бригадами официантов /барменов в зависимости от их специализации и определение степени ответственности старших официантов /барменов | | | | | | | | | | | | | | |
| Координация процессов службы обслуживания потребителей организаций питания с другими службами организации питания для бесперебойной работы всех служб | | | | | | | | | | | | | | |
| Необходимые умения | | Оценивать организацию процессов обслуживания потребителей организаций питания | | | | | | | | | | | | | | |
| Определять способы распределения производственных заданий между бригадами официантов / барменов*,* передачи полномочий и ответственности | | | | | | | | | | | | | | |
| Разрабатывать производственные регламенты и инструкции по процессам обслуживания потребителей организаций питания | | | | | | | | | | | | | | |
| Согласовывать планы службы облуживания с основным производством и другими структурными подразделениями организации питания | | | | | | | | | | | | | | |
| Координировать производственные и социальные процессы обслуживания потребителей организации питания в соответствии с целями ее развития | | | | | | | | | | | | | | |
| Проводить собрания трудового коллектива службы обслуживания организации питания | | | | | | | | | | | | | | |
| Необходимые знания | | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания | | | | | | | | | | | | | | |
| Современные технологии обслуживания в организациях питания | | | | | | | | | | | | | | |
| Экономики, менеджмента и маркетинга, делопроизводства, подготовки отчетности организаций питания | | | | | | | | | | | | | | |
| Теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений | | | | | | | | | | | | | | |
| Другие характеристики | | - | | | | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **3.4.3. Трудовая функция** | | | | | | | | | |
| Наименование | Контроль работы и оценка результатов процессов обслуживания потребителей организаций питания | | | | | Код | D/03.6 | Уровень (подуровень) квалификации | 6 |
|  | | | | | | | | | |
| Происхождение трудовой функции | | Оригинал | Х | Заимствовано из оригинала |  | |  | | |
|  | |  | | | Код оригинала | | Регистрационный номер профессионального стандарта | | |
|  | |  | | | | | | | |
| Трудовые действия | | Контроль выполнения регламентов и стандартов сотрудниками службы обслуживания производства предприятия питания | | | | | | | |
| Оценка результатов деятельности службы обслуживания организации питания | | | | | | | |
| Выявление отклонений от плана в работе службы обслуживания организации питания и их причин | | | | | | | |
| Подготовка отчетов о результатах работы службы обслуживания организации питания за отчетный период вышестоящему руководству | | | | | | | |
| Реализация мер по предупреждению хищений и других случаев нарушения в службе обслуживания организации питания трудовой дисциплины, регламентов и стандартов | | | | | | | |
| Подготовка мер по повышению эффективности работы службы обслуживания организации питания | | | | | | | |
| Необходимые умения | | Проводить входной, текущий и итоговый контроль работы службы обслуживания организации питания | | | | | | | |
| Выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля в службе обслуживания организации питания, прогнозировать их последствия, принимать меры по их исправлению и недопущению в будущем | | | | | | | |
| Владеть навыками делового общения, проведения собраний в коллективе, с учетом особенностей деятельности организации питания | | | | | | | |
| Использовать информационные технологии, применяемые организациями питания, для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы службы обслуживания | | | | | | | |
| Необходимые знания | | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания | | | | | | | |
| Современные технологии обслуживания в организациях питания | | | | | | | |
| Экономики, менеджмента и маркетинга, делопроизводства, подготовки отчетности организаций питания | | | | | | | |
| Теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений | | | | | | | |
| Другие характеристики | | - | | | | | | | |

# IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта

**4.1. Ответственная организация-разработчик**

|  |
| --- |
| Российский союз промышленников и предпринимателей (РСПП (ООР)), город Москва |
| Исполнительный вице-президент Кузьмин Дмитрий Владимирович |

**4.2.Наименования организаций – разработчиков**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | Некоммерческое партнерство «Федерация рестораторов и отельеров», город Москва |

1. 1 Общероссийский классификатор занятий [↑](#endnote-ref-1)
2. 2 Общероссийский классификатор видов экономической деятельности [↑](#endnote-ref-2)
3. 3 Приказ Минздравсоцразвития России от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» [↑](#endnote-ref-3)
4. 4 Постановление Правительства РФ 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" (в редакции от 20 июня 2011 г.)

   5Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов

   6 Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих

   7 Общероссийский классификатор специальностей по образованию [↑](#endnote-ref-4)
5. [↑](#footnote-ref-1)