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 официантаПомощник 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 | 163991117611301 | ОфициантБарменБуфетчик |
| ЕТКС6 | Выпуск 51§ 18§ 3 | Официант 3-го разрядаБуфетчик 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 | ОфициантБармен  |
|  |
| 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 порядкеПри 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) | 163991117611301 | ОфициантБарменБуфетчик |
| ЕТКС | Выпуск 51§ 19§ 20§ 1§ 2§ 5 | Официант 4-го разрядаОфициант 5-го разрядаБармен 4-го разрядаБармен 5-го разрядаБуфетчик 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, служащихДополнительные 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 порядкеПри 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 | 163991117611301 | ОфициантБарменБуфетчик |
| 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 залаМетрдотель |
|  |
| Требования к образованию и обучению | Образовательные программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звенаОбразовательные программы высшего образования – программы специалитета и бакалавриатаДополнительные профессиональные программы |
| Требования к опыту практической работы | Не менее трех лет на пятом квалификационном уровне - для специалистов, имеющих среднее специальное образованиеНе 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 порядкеПри 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)