



ТЕМА 1. ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ «ОФИЦИАНТ»



ЭКСПРЕСС-
КУРС:
«ОФИЦИАНТ,
БАРМЕН»

1. ТРЕБОВАНИЯ , ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ ОФИЦИАНТУ

- ▣ *Официант* (от лат. *officiūm*– «должность, одолжение») — работник предприятия общественного питания, который обслуживает посетителей.

Профессия официанта - одна из самых распространенных и востребованных профессий

ЛИЧНОСТНЫЕ КАЧЕСТВА:

- ✓ общительность;
- ✓ вежливость;
- ✓ ловкость;
- ✓ быстрдействие;
- ✓ умелость;
- ✓ артистизм;
- ✓ точность;
- ✓ аккуратность.

СПОСОБНОСТИ:

- хорошие коммуникативные навыки;
- физическая выносливость;
- хорошее развитие органов чувств;
- способность к распределению внимания;
- лабильность мышления;
- хорошая зрительная память;
- высокие счетные способности;
- развитая оперативная и долговременная память;
- способность к распределению внимания;
- арифметические способности.

ЯЗЫК ЦИФР

Сколько учиться – **от 1 мес.**

Испытательный срок – **1 нед.-1 мес.**

Рабочий день - в среднем **10-12 час.**

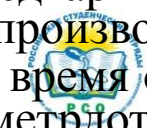
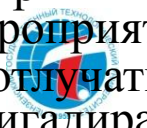
Вес подноса с тремя блюдами и напитками - **7-10 кг.**



1. ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ ОФИЦИАНТУ

- соблюдать правила обслуживания и правила поведения в ресторане, быть вежливым, предупредительным, внимательным;
 - знать наличие блюд, напитков в меню и их цены, порядок подачи блюд и основы технологии их приготовления;
 - • рекомендовать клиентам фирменные блюда и напитки;
 - • находиться на работе в форменной одежде, которая всегда должна быть чистой и выглаженной, обувь вычищенной;
 - • соблюдать правила личной гигиены;
 - • тщательно подготавливать к приему посетителей столы и свое рабочее место, постоянно поддерживать порядок на столах в течение рабочей смены;
 - • содержать в чистоте подсобные столы и серванты;
 - • не допускать пользования столовой посудой, приборами и столовым бельем с какими-либо дефектами;
 - • знать порядок и технику обслуживания приемов, банкетов; своевременно информировать метрдотеля о всех замечаниях и позициях посетителей.
- ОФИЦИАНТУ ЗАПРЕЩАЕТСЯ
- • приглашать без ведома метрдотеля посетителей к столу и самовольно пересаживать их;
 - • рассаживать посетителей за неподготовленные столы;
 - • разбирать жалобы и претензии посетителей без метрдотеля или дирекции;
 - • курить, сидеть, есть, громко разговаривать в зале, облакачиваться на сервант, колонны, стены и т.д.;
 - • ставить таблички «стол заказан» без ведома руководителей ресторана или метрдотеля;
 - • получать от повара блюда, неудовлетворительные по качеству или оформлению;
 - • подавать спиртные напитки сверх установленных норм;
 - • принимать предварительные заказы на банкеты, свадьбы и другие мероприятия и производить расчет без ведома метрдотеля;
 - • отлучаться во время обслуживания на длительное время без разрешения бригадира или метрдотеля;

В зависимости от уровня профессионального мастерства официантам



1. ТРЕБОВАНИЯ , ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ ОФИЦИАНТУ

ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА

- прическа официанта не должна быть экстравагантной; волосы не должны падать на глаза;
- гигиена ротовой полости;
- перед работой и после следует принимать душ,
- мужчинам ежедневно бриться;
- женщинам-официанткам не рекомендуется злоупотреблять на работе косметическими средствами, пользоваться крепкими духами, носить крупные украшения на руках (кольца, перстни и т.п.);
- приходить на работу следует в чистой одежде;
- руки следует мыть после перерыва в работе по мере необходимости;
- нельзя выходить в форменной одежде, в которой официант. обслуживает посетителей, из рабочих помещений или выполнять и ней какую-то другую работу по ресторану.



Все работники общественного питания в обязательном порядке должны проходить регулярный **медицинский осмотр**.

Цель этих осмотров — не допустить к работе лиц с заболеваниями, которые могут передавать посетителям через продукты питания и быть опасными как для здоровья самих работников, так и для здоровья посетителей.



1. ТРЕБОВАНИЯ , ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ ОФИЦИАНТУ

ВОЛОСЫ

Вымыты, аккуратная прическа, длинные волосы, собранные в гульку или косу.

ЛИЦО

*Мужчины – гладко выбриты. Разрешается АККУРАТНАЯ ухоженная бородка.
Девушки – без лишней косметики, с аккуратным дневным макияжем.*

РУКИ

Руки должны быть чистыми, ухоженные, чистые, без порезов и открытых ран, с аккуратным маникюром. ногти ухоженными, маникюр делается по мере необходимости. Длина ногтей до 0.3 см. Бесцветный лак.

УКРАШЕНИЯ

Запрещены все украшения, кроме обручального кольца. Носить наручные часы во время работы запрещается Серьги – гвоздики, одна на ухо.

- **Бабочка** – золотого цвета, без загрязнений и потертостей.
- **Рубашка** – черного цвета (классическая) свежая, выглаженная и без загрязнений. Рубашка, должна быть соответствующей длины, заправлена в брюки. Любая длинна рукава, если нет татуировок на руках. Без заворотов.
- **Фирменный бейдж** без загрязнений, с именем сотрудника и должностью. Прикрепленный к рубашке с правой стороны.
- **Брюки** - черного цвета (джинсы, лосины или классические брюки по щиколотку). Выглажены, без дырок и лейблов.
- **Носки** – черные, классические.
- **Обувь** – только черного цвета, закрытые, начищенные, с небольшим каблуком до 2 см.



2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПРИ ОБСЛУЖИВАНИИ ПОСЕТИТЕЛЕЙ



1. Проверять техническое состояние пола в зале и около раздачи, при обнаружении неровности пола или других дефектов официант должен потребовать немедленного устранения этих недостатков.
2. Немедленно убирать с пола пролитые жир, жидкость, предметы или продукты.
3. Быть осторожным и внимательным у дверей и проходов.
4. Вскрывать банки с консервированной продукцией ключом специальным прибором.
5. Ставить посуду с горячими блюдами на подставку, площадь которой должна быть больше дна устанавливаемой посуды.
6. Соблюдать осторожность при переноске пищи по лестнице.
7. Не проходить с подносом по залу во время танцев.
8. Не использовать посуду с трещинами или щербиной, требовать изъятия ее из употребления.
9. Соблюдать порядок и очередность получения готовых блюд кухни при обслуживании посетителей.
10. Ставить блюда на поднос только в один ряд.
11. Не носить столовые приборы (ножи, вилки) в руках острием вперед, а использовать для этого тарелку или поднос.
12. Открывать бутылки только штопором или ключом.
13. Не закалывать одежду булавками, не держать в карманах бьющиеся и острые предметы.
14. Не носить обувь со стертymi каблуками, набойками, скользкую обувь.
15. При использовании в зале открытого огня принимать все меры противопожарной безопасности.



The slide features a dark blue background. On the left side, there are several vertical stripes of varying shades of blue and white. A cluster of five blue circles of different sizes is positioned on the left, partially overlapping the stripes. The text "СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!" is written in a white, serif font, centered horizontally in the lower half of the slide.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!