

Официант, бармен Профессия 43.01.01

Хочешь учиться на официанта? Учиться на бармена?

Базовое образование: 9 /11классов

Квалификация: официант, бармен, буфетчик

Сфера профессиональной деятельности:

1. Обслуживание потребителей организаций общественного питания.
2. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.

Для успешной деятельности официанту необходимо наличие следующих профессионально-важных качеств:

- Высокая профессиональная культура;
- Способность к активному деловому общению;
- Энергичность, инициативность, развитая интуиция.
- Знание английского языка (приветствуется).

Требования к знаниям и умениям официанта:

Квалифицированный официант должен иметь профессиональные познания в гастрономии, в винах, а также знать:

- ассортимент блюд и напитков своего заведения;
- технику обслуживания потребителей;
- правила сервировки стола;
- профессиональный этикет;
- товароведение;
- кулинарную характеристику блюд и напитков.

Квалифицированный официант должен уметь:

- создавать атмосферу гостеприимства
- уметь вести расчеты с потребителем
- давать кулинарную характеристику блюд
- рекомендовать спиртные напитки; в соответствии с гастрономическими сочетаниями
- соблюдать порядок выноса блюд согласно заказам потребителя
- сглаживать конфликтные ситуации
- работать в команде

Обучение:

Студенты занимаются в современно оборудованных аудиториях, которые полностью позволяют осваивать учебную программу. Обучение происходит с применением актуального программного обеспечения. В корпусе находится современная лаборатория, оснащенная профессиональным оборудованием и инвентарем, в которой студенты осваивают профессиональные умения по обслуживанию потребителей.

Области применения профессии

Официанты работают в сфере услуг гостеприимства:

- в кафе,
- в барах,
- в ресторанах и др.

Возможности карьерного роста (при повышении уровня образования):

- администратор зала,
- сомелье
- метрдотель,
- директор кафе, ресторана,
- управляющий заведением,
- ресторатор.