**Профстандарт: 33.013**

**Официант/бармен**

Начало формы



**Конец формы**

[**Код ПС**](http://classinform.ru/profstandarty.html)

[**Профессиональные стандарты**](http://classinform.ru/profstandarty.html)

[**- 33**](http://classinform.ru/profstandarty/33-servis-okazanie-uslug-naseleniiu.html)

[**Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)**](http://classinform.ru/profstandarty/33-servis-okazanie-uslug-naseleniiu.html)

**33.013**

**Официант/бармен**

*Профессиональный стандарт
Официант/бармен
(утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910н)*

|  |  |
| --- | --- |
|   | 681 |
|   | Регистрационный номер |

*I. Общие сведения*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Подача блюд и напитков в организациях питания |   | 33.013 |
| (наименование вида профессиональной деятельности) |   | Код |

*Основная цель вида профессиональной деятельности:*

|  |
| --- |
| Обслуживание потребителей в организациях питания |

*Группа занятий:*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1412 | Руководители ресторанов (вагонов-ресторанов) | 5131 | Официанты |
| 5132 | Буфетчики (бармены) | 5246 | Работники прилавка, обслуживающие посетителей мест общественного питания |
| (код ОКЗ\*(1)) | (наименование) | (код ОКЗ) | (наименование) |

*Отнесение к видам экономической деятельности:*

|  |  |
| --- | --- |
| 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)) | (наименование вида экономической деятельности) |

*II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт
(функциональная карта вида профессиональной деятельности)*

|  |  |
| --- | --- |
| Обобщенные трудовые функции | Трудовые функции |
| код | наименование | уровеньквалификации | 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 | А/01.3 | 3 |
| Выполнение заданий бармена по приготовлению алкогольных и безалкогольных напитков, холодных, горячих блюд и закусок | А/02.3 |
| В | Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками | 4 | Сервировка столов организации питания | В/01.4 | 4 |
| Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них | В/02.4 |
| Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания | В/03.4 |
| Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы | В/04.4 |
| Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания | В/05.4 |
| Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой | В/06.4 |
| 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 |
| Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады официантов/барменов | С/03.5 |
| 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 |
| Контроль работы и оценка результатов процессов обслуживания потребителей организаций питания | D/03.6 |

*III. Характеристика обобщенных трудовых функций*

*3.1. Обобщенная трудовая функция*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта/бармена | Код | А | Уровеньквалификации | 3 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Происхождение обобщенной трудовой функции | Оригинал | X | Заимствовано из оригинала |   |   |
|   |   |   | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

|  |  |
| --- | --- |
| Возможные наименования должностей, профессий | Помощник официантаПомощник бармена |
|   |
| Требования к образованию и обучению | Профессиональное обучение - программы профессионального обучения по профессиям рабочих, служащих |
| 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 Российской Федерации порядке\*(3)При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст не меньше 18 лет\*(4) |
| Другиехарактеристики | - |

*Дополнительные характеристики*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование документа | Код | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности |
| ОКЗ | 5131 | Официанты |
| 5132 | Буфетчики (бармены) |
| 5246 | Работники прилавка, обслуживающие посетителей мест общественного питания |
| ЕТКС\*(5) | §18 | Официант 3-го разряда |
| §3 | Буфетчик 3-го разряда |
| ОКПДТР\*(6) | 11176 | Бармен |
| 11301 | Буфетчик |
| 16399 | Официант |

*3.1.1. Трудовая функция*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания | Код | А/01.3 | Уровень(подуровень)квалификации | 3 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Происхождениетрудовой функции | Оригинал | X | 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 |
| Производить сервировку столов посудой, 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, используемые при обслуживании потребителей питания |
| Соблюдать личную гигиену и требования охраны труда |
| Необходимые знания | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания |
| Правила личной подготовки официанта к обслуживанию |
| Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе |
| Способы расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания |
| Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами |
| Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья |
| Правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд |
| Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд |
| Правила и техника уборки использованной посуды |
| Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания |
| Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания |
| Другие характеристики | - |

*3.1.2. Трудовая функция*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Выполнение заданий бармена по приготовлению алкогольных и безалкогольных напитков, холодных, горячих блюд и закусок | Код | А/02.3 | Уровень(подуровень)квалификации | 3 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Происхождениетрудовой функции | Оригинал | X | 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 с барной стойки |
| Сбор, сдача отходов, тары, стеклянной посуды, макулатуры |
| Упаковка штучных и развесных товаров по заданию бармена |
| Необходимые умения | Производить 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 требования охраны труда |
| Необходимые знания | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций 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, к условиям их хранения |
| Правила пользования сборниками рецептур приготовления закусок и напитков |
| Правила личной подготовки бармена к обслуживанию |
| Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания |
| Другие характеристики | - |

*3.2. Обобщенная трудовая функция*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками | Код | B | Уровеньквалификации | 4 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Происхождение обобщенной трудовой функции | Оригинал | X | Заимствовано из оригинала |   |   |
|   |   |   | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

|  |  |
| --- | --- |
| Возможные наименования должностей, профессий | ОфициантБармен |
|   |
| Требования к образованию и обучению | Профессиональное обучение - программы профессионального обучения по профессиям рабочих, служащих |
| Требования к опыту практической работы | Не менее шести месяцев работы в организациях питания по обслуживанию потребителей под руководством официанта/бармена |
| 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 Российской Федерации 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 | 5131 | Официанты |
| 5132 | Буфетчики (бармены) |
| ЕТКС | §19 | Официант 4-го разряда |
| §20 | Официант 5-го разряда |
| §1 | Бармен 4-го разряда |
| §2 | Бармен 5-го разряда |
| §4 | Буфетчик 4-го разряда |
| §5 | Буфетчик 5-го разряда |
| ОКПДТР | 11176 | Бармен |
| 11301 | Буфетчик |
| 16399 | Официант |
| ОКСО\*(7) | 100106 | Организация обслуживания в общественном питании |

*3.2.1. Трудовая функция*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Сервировка столов организации питания | Код | B/01.4 | Уровень(подуровень)квалификации | 4 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Происхождениетрудовой функции | Оригинал | X | Заимствовано из оригинала |   |   |
|   |   |   | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

|  |  |
| --- | --- |
| Трудовые действия | Оценка наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов |
| Составление заявок на пополнение ассортимента столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых 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 столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них |
| 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, необходимых для сервировки столов |
| Технологии сервировки столов |
| Материально-техническая база 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 | B/02.4 | Уровень(подуровень)квалификации | 4 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Происхождениетрудовой функции | Оригинал | X | 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, подаче 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 прием 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 |
| Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания |
| Другие характеристики | - |

*3.2.3. Трудовая функция*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания | Код | B/03.4 | Уровень(подуровень)квалификации | 4 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Происхождениетрудовой функции | Оригинал | X | 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 безалкогольных 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 организаций питания |
| Методы подачи блюд в организациях питания |
| Правила и очередность подачи блюд и напитков |
| Требования к качеству, температуре блюд и напитков при подаче |
| Правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей |
| Виды инструментов и оборудования, используемых для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей |
| Правила и техника 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 | B/04.4 | Уровень(подуровень)квалификации | 4 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Происхождениетрудовой функции | Оригинал | X | 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 организации питания |
| Составление текущей отчетности по выполненным заказам |
| Необходимые умения | Предоставлять счет потребителям организации питания |
| Производить 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 |
| Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания |
| Другие характеристики | - |

*3.2.5. Трудовая функция*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания | Код | B/05.4 | Уровень(подуровень)квалификации | 4 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Происхождениетрудовой функции | Оригинал | X | 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 | Производить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания |
| Производить 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 организаций 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 |
| Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания |
| Другие характеристики | - |

*3.2.6. Трудовая функция*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой | Код | B/06.4 | Уровень(подуровень)квалификации | 4 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Происхождениетрудовой функции | Оригинал | X | Заимствовано из оригинала |   |   |
|   |   |   | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

|  |  |
| --- | --- |
| Трудовые действия | Оформление витрины и барной стойки |
| Оценка наличия запасов посуды, аксессуаров и инструментов |
| Составление заявок на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок |
| Проверка наличия маркировки винно-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 отчетно-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 |
| Производить 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 расчет 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 организаций 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 учетно-отчетной 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 |
| Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания |
| Другие характеристики | - |

*3.3. Обобщенная трудовая функция*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Руководство деятельностью бригады официантов/барменов | Код | C | Уровеньквалификации | 5 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Происхождение обобщенной трудовой функции | Оригинал | X | 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 | Среднее профессиональное образование - программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)Дополнительное профессиональное образование - программы профессиональной переподготовки, программы повышения квалификации |
| Требования к опыту практической работы | Не менее одного года работы в организациях питания по обслуживанию потребителей блюдами и напитками |
| 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 Российской Федерации 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 | 5131 | Официанты |
| 5132 | Буфетчики (бармены) |
| ЕТКС | §20 | Официант 5-го разряда |
| §2 | Бармен 5-го разряда |
| §5 | Буфетчик 5-го разряда |
| ОКПДТР | 11176 | Бармен |
| 11301 | Буфетчик |
| 16399 | Официант |
| ОКСО | 100106 | Организация обслуживания в общественном питании |

*3.3.1. Трудовая функция*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой официантов/барменов продуктов, сырья, оборудования и инвентаря | Код | C/01.5 | Уровень(подуровень)квалификации | 5 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Происхождениетрудовой функции | Оригинал | X | 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 |
| Требования охраны труда, санитарии и гигиены |
| Другие характеристики | - |

*3.3.2. Трудовая функция*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Организация работы бригады официантов/барменов | Код | C/02.5 | Уровень(подуровень)квалификации | 5 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Происхождениетрудовой функции | Оригинал | X | 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 необходимости обучения работников бригады официантов/барменов 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 организаций питания |
| Управлять конфликтными ситуациями в службе обслуживания организаций питания |
| Необходимые знания | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания |
| Технологии обслуживания в организациях питания |
| Методы организации труда официантов/барменов |
| Инструменты планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности сотрудников организаций питания |
| Теории межличностного и делового общения, общения с потребителями, переговоров, конфликтологии малой группы |
| Требования 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 | C/03.5 | Уровень(подуровень)квалификации | 5 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Происхождениетрудовой функции | Оригинал | X | 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 производить 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 деятельности подчиненных |
| Менеджмент и маркетинг, делопроизводство, способы подготовки отчетности организаций питания |
| Требования трудовой дисциплины, охраны труда, санитарии и гигиены |
| Другие характеристики | - |

*3.4. Обобщенная трудовая функция*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Управление процессами обслуживания потребителей организаций питания | Код | D | Уровеньквалификации | 6 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Происхождение обобщенной трудовой функции | Оригинал | X | Заимствовано из оригинала |   |   |
|   |   |   | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

|  |  |
| --- | --- |
| Возможные наименования должностей, профессий | Администратор залаМетрдотель |
|   |
| Требования к образованию и обучению | Высшее образование - бакалавриатДополнительное профессиональное образование - программы повышения квалификации |
| Требования к опыту практической работы | Не менее трех лет работы в организациях питания по руководству деятельностью бригады официантов/барменов |
| 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 Российской Федерации порядкеПри производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст не менее 18 лет\*(8) |
| Другие характеристики | - |

*Дополнительные характеристики*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование документа | Код | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности |
| ОКЗ | 1412 | Руководители ресторанов (вагонов-ресторанов) |
| ЕКС \*(9) | - | Начальник цеха (участка) |
| ОКПДТР | 24107 | Метрдотель (администратор торгового зала) |
| ОКСО | 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 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Происхождениетрудовой функции | Оригинал | X | 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 ценообразования, 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 |
| Пользоваться 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 |
| Экономика, менеджмент и маркетинг, делопроизводство, подготовка отчетности организаций питания |
| Теории 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 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Происхождениетрудовой функции | Оригинал | X | 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 обслуживания 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 |
| Экономика, менеджмент и маркетинг, делопроизводство, способы подготовки отчетности организаций питания |
| Теории 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 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Происхождениетрудовой функции | Оригинал | X | Заимствовано из оригинала |   |   |
|   |   |   | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

|  |  |
| --- | --- |
| Трудовые действия | Контроль выполнения регламентов и стандартов сотрудниками службы обслуживания организации 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 | Производить 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 |
| Пользоваться 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 |
| Экономика, менеджмент и маркетинг, делопроизводство, способы подготовки отчетности организаций питания |
| Теории 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 (OOP), город Москва |
| Исполнительный вице-президент | Кузьмин Дмитрий Владимирович |

*4.2.Наименования организаций-разработчиков*

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | Некоммерческое партнерство "Федерация Рестораторов и Отельеров", город Москва |

*\*(1) Общероссийский классификатор занятий.*

*\*(2) Общероссийский классификатор видов экономической деятельности.*

*\*(3) от 5 декабря 2014 г. N 801н (зарегистрирован Минюстом России 3 февраля 2015 г., регистрационный N 35848).*

*\*(4) статья 265 Трудового кодекса Российской Федерации (Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, N 1, ст. 3; 2004, N 35, ст. 3607; 2006, N 27, ст. 2878; 2008, N 30, ст. 3616; 2011, N 49, ст. 7031; 2013, N 48, ст. 6165, N 52, ст. 6986).*

*\*(5) Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел "Торговля и общественное питание".*

*\*(6) Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов.*

*\*(7) Общероссийский классификатор специальностей по образованию.*

*\*(8) статья 265 Трудового кодекса Российской Федерации (Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, N 1, ст. 3; 2006, N 27, ст. 2878; 2013, N 14, ст. 1666).*

*\*(9) Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих.*

***Профстандарт 33.013****/ Профессиональные стандарты / Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) /****Официант/бармен***