

Програма стажування з професії
«Майстер ресторанного обслуговування 4 розряду»

Код:5129

№ п/п	Навчальний модуль	Професійна компетентність згідно СП(ПТ)О 5129.I.56.10-2018	Зміст компетентності (програма стажування)	Кількість годин за планом
Професійно – теоретична підготовка				
1		Ознайомлення з навчально-практичним центром.	Ознайомлення з навчально-практичним центром, програмою стажування, обладнанням, інструментами, столовим посудом, приборами, білизною, натуральними зразками, програмним забезпеченням, що використовується у процесі стажування.	1
		Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки.	Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки. Основні вимоги пожежної безпеки.	1
			Санітарно-гігієнічні вимоги до закладів ресторанного господарства, та особистої гігієни персоналу.	1
2	МРО-4.1.1	Організація процесу підготовки торгівельної зали до обслуговування.	Порядок підготовки торгівельної зали до обслуговування відвідувачів.	1
			Види меню, прейскурантів, карт вин, карт напоїв та інших видів спеціальних карт в сучасних закладах ресторанного господарства.	1
3	МРО-4.1.2	Обслуговування клієнтів у закладах ресторанного господарства.	Правила обслуговування клієнтів по типу «Шведський стіл», «Фуршет».	1
4	МРО-4.1.3	Координація та контроль персоналу.	Правила експлуатації реєстраторів розрахункових операцій.	1

5	МРО-4.1.4	Обслуговування відвідувачів у буфеті та за барною стійкою.	Класифікація напоїв. Формули побудови рецептур коктейлів. Загальні правила приготування змішаних напоїв.	1
6	МРО-4.2.1	Організація постачання закладів ресторанного господарства	Складання товарних звітів.	1
Професійно – практична підготовка				
7	МРО-4.1.1	Організація процесу підготовки торгівельної зали до обслуговування.	Підготовка залу до обслуговування споживачів. Підбирання сучасного посуду, приборів, столової білизни з урахуванням виду обслуговування. Полірування посуду і столових приборів.	2
8	МРО-4.1.2	Обслуговування клієнтів у закладах ресторанного господарства	Подавання страв клієнтам різними способами; «до столу», «в обхід», із використання допоміжного столика.	2
			Використання методів фламбування в ресторанному господарстві. Фламбування м'ясних страв, солодких страв, фруктів і ягід.	4
			Сучасна технологія траншування страв. Траншування птиці, риби.	4
			Фондю- види, технологія приготування, та способи подачі. Приготування сирного фондю, шоколадного фондю.	2
			Приготування сирної тарілки в сучасному ресторані.	2
			Декантування вина.	1
9	МРО-4.1.4	Обслуговування відвідувачів у буфеті та за барною стійкою.	Сучасне приготування напоїв на основі кави, з використанням техніки «Латте-арт».	2

10	Кваліфікаційний іспит на підтвердження робітничої кваліфікації «Майстер ресторанного обслуговування» 4-го розряду.	2
	Всього	30