

КВАЛІФІКАЦІЙНА ХАРАКТЕРИСТИКА

ОФІЦІАНТ 3 розряду

ЗАВДАННЯ ТА ОБОВ'ЯЗКИ

Готує зал до обслуговування споживачів. Отримує посуд, прибори, столову білизну. Полірує посуд, прибори. Складає серветки різними способами. Здійснює попередню сервіровку столів. Приймає замовлення від споживачів. Отримує страви з роздавальні та в буфеті. Подає страви і напої. Обслуговує неофіційні бенкети. Оформляє рахунки і розраховується по них із споживачами. Прибирає використані посуд, прибори. Замінює столову білизну.

ПОВИНЕН ЗНАТИ

Асортимент, рецептуру, технологію приготування страв і напоїв; кулінарну характеристику страв і напоїв; правила і технічні прийоми обслуговування споживачів; форми складання серветок; правила оформлення столу квітами; види меню, порядок запису страв і напоїв в меню; правила і порядок подавання страв і напоїв, вимоги до їх оформлення і температури, відповідність асортименту вино-горілчаних виробів характеру страв; порядок оформлення рахунків та форми розрахунку із споживачами, в тому числі за кредитними картками; види і призначення посуду, приборів, столової білизни, способи їх зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, ЕККА, виробничого інвентаря, інструменту ваговимірювальних приладів, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила роботи підприємств громадського харчування; санітарні правила для підприємств громадського харчування; правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями та тютюновими виробами; основи психології, принципи професійної етики; іноземну мову в межах розмовного мінімуму; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

КВАЛІФІКАЦІЙНІ ВИМОГИ

Професійно-технічна освіта з присвоєнням кваліфікації “Кваліфікаційний робітник” за професією офіціанта 3 розряду. Без вимог до стажу роботи.