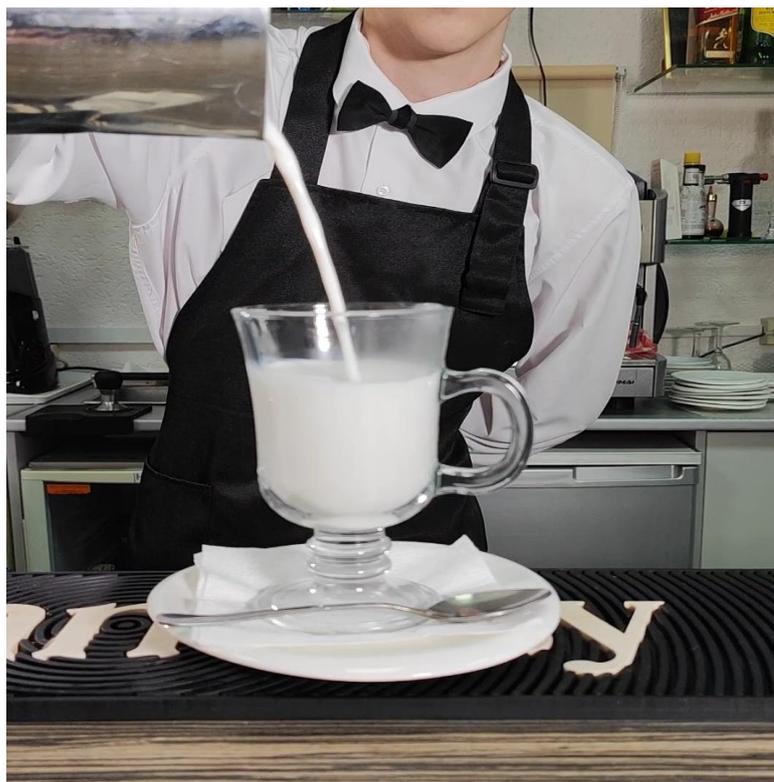


Уважаемые абитуриенты!

**Приглашаем Вас получить образование в КГАПОУ «Техникум
индустрии гостеприимства и сервиса»**

по профессии 43.01.01 ОФИЦИАНТ, БАРМЕН

**Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной
программы: официант, бармен**



Образовательная программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.01.01 Официант, бармен, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. № 731 и профессиональными стандартами по профессии Официант, бармен (утвержденными приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №910н).

Форма обучения: очная, осуществляется за счет краевого бюджета (бесплатно) или по договорам с оплатой стоимости обучения (платно).

Срок получения образования: – на базе основного общего образования по очной форме обучения – 1 год 10 месяцев;

Вид профессиональной деятельности: Подача блюд и напитков в организациях питания.

Основная цель вида профессиональной деятельности: Обслуживание потребителей в организациях питания.

Обобщенная трудовая функция - обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками

Получив образование в техникуме, вы сможете выполнять трудовые функции:

- Сервировка столов организации питания.
- Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них.
- Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания.
- Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы.
- Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания.
- Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой.

Во время обучения в техникуме Вы будете изучать:

Общепрофессиональные учебные дисциплины: Основы культуры профессионального общения, Основы физиологии питания, санитарии и гигиены, Товароведение пищевых продуктов, Правовые основы профессиональной деятельности, Безопасность жизнедеятельности, Охрана труда, Деловой английский язык, Физическая культура. профессиональные модули: Обслуживание потребителей организаций общественного питания. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.

Производственную практику будете проходить в столовых, кафе, ресторанах, кухнях торговых комплексов, гостиничных комплексов, баз отдыха, специализированных цехах по изготовлению полуфабрикатов или изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских или кулинарных изделий.

По окончании техникума Вы может занять такие должности как:

Официант, бармен.

Слово «бар» (англ. bar) пришло к нам из английского языка. Там оно обозначало небольшой ресторан или кафе с напитками и лёгкими закусками. Работник, который обслуживал заказы посетителей, именовался барменом. В Россию эта профессия пришла в конце XX века и прочно закрепилась. Барные стойки с напитками имеются почти в каждом развлекательном заведении, а также в ресторанах и кафетериях. Работа бармена с одной стороны кажется лёгкой и несложной. Но это ошибочное видение. Современный профессиональный бармен знает не только огромное количество приготовления различных коктейлей и напитков, но также предназначение посуды, правила сервировки. Во многих заведениях бармены показывают настоящее шоу - «фристайл». Бармен, во время приготовления напитка, мастерски жонглирует бутылками и посудой, использует декоративные фрукты или огонь. Это радует публику и увеличивает посещаемость заведения. Такие бармены очень ценятся в клубах, ресторанах и увеселительных заведениях.

Официант (от лат. Officium – «должность, одолжение») – профессия в сфере общественного питания. В России официанты появились вместе с ресторанами европейского типа, в середине XIX века. В трактирах обязанности официантов выполняли «половые». Мальчики из крестьянских семей обучались этому ремеслу в течение четырех лет, начиная с мойщиков посуды и уборщиков. Интересно, что чаевые сдавались в общую кассу и в конце рабочего дня делились поровну между всеми работниками. Основная обязанность официанта – это прием заказов от посетителей. Он должен суметь ответить на любые вопросы гостей по поводу меню, и посоветовать им какие-то блюда, вино, последовательность их заказа.

Официант записывает или запоминает заказ, при необходимости уточняя его. Официант должен подойти к клиенту по его требованию и ответить на его вопросы или выполнить просьбу. Именно официант формирует окончательную сумму заказа, приносит клиенту чек и производит с ним полный расчет. Иногда от него могут потребоваться навыки работы с кассовым аппаратом. В ресторанах международного класса от всех сотрудников требуют еще и знание иностранного (английского) языка.