*Буфетчик*

*Область деятельности*

*Профессия буфетчик - одна из массовых профессий предприятий общественного питания. Буфетчик работает в буфетах, расположенных на:*

*-  в производственных предприятиях,*

*-  в учреждениях,*

*- в учебных заведениях,*

*-  в гостиницах,*

*-  в больницах,*

*-  в домах отдыха и санаториях,*

*-  при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях,*

*-  в аэропортах, на вокзалах и автостанциях, речных и морских судах,*

*-  в железнодорожных вагонах (купе-буфеты),*

*-  в торговых залах столовых, кафе, ресторанов.*

*При необходимости буфетчик может овладеть такими родственными и смежными профессиями, как бармен, официант.*

*Содержание выполняемой работы*

*Буфетчик получает продукцию с базового предприятия. Он обязан оприходовать все поступающие товары и тару по наименованиям, количеству и цене, проверить ассортимент и качество по приемно-сдаточным документам. Далее буфетчик подготавливает товары к продаже: распаковывает, выкладывает их на витрине, буфетном прилавке, устанавливает ярлыки цен. Основная задача буфетчика - отпускать продукцию потребителю по чекам или за наличный расчет. В обязанности буфетчика входит готовить бутерброды, горячие и холодные напитки, варить сосиски, сардельки, яйца, подогревать блюда.*

*В конце рабочего дня буфетчик сдает выручку в главную кассу предприятия. Ежедневно в конце рабочего дня (смены) или в другие установленные сроки буфетчик должен сдать в бухгалтерию товарный отчет с приложенными приходными и расходными документами.*

*Должен знать:*

*-основы кулинарии;*

*-правила обслуживания посетителей в буфетах различных типов;*

*-виды, ассортимент, рецептуру и технологию приготовления реализуемых через буфет блюд, закусок и напитков;*

*-температурный режим и сроки хранения отпускаемых товаров;*

*-сроки  поверки весов, клеймения гирь;*

*-наименование и назначение используемой столовой посуды и инвентаря;*

*-технику ценообразования и различные цены на отпускаемые товары;*

*-порядок расчета с потребителями;*

*-правила сдачи наличных денег;*

*Рабочее место и орудия труда*

*Рабочее место буфетчика зависит от вида и типа буфета, в котором он работает.*

*В стационарных буфетах, оборудованных буфетными стойками с закрытыми витринами все изделия покупателю отпускает буфетчик, он же рассчитывается с потребителями. На рабочем месте буфетчика должно быть достаточное количество чистой посуды, щипцы для бутербродов и мучных изделий, приборы для раскладывания готовой продукции, ключ для откупоривания бутылок.*

*В зависимости от ассортимента реализуемой через буфет продукции, буфеты оборудуются электроплитами, печами СВЧ, кофеварочными аппаратами, холодильниками, термоприлавками (мармитами), весами, шкафами-сервантами для хранения посуды.*

*Для удобства расчета с потребителями рабочее место буфетчика оснащается контрольно-кассовым аппаратом и микрокалькулятором.*

*В зонах массового отдыха часто организуются выездные буфеты.*

*При приеме на работу наниматель заключает с буфетчиком договор о материальной ответственности за сохранность вверенных ему ценностей.*

*Буфетчик вступает в должность после полной инвентаризации всех материальных ценностей, находящихся в буфете и несет полную материальную ответственность за сохранность ценностей, находящихся у него под отчетом.*

*Буфетчик обязан иметь  личную санитарную книжку установленной формы, в которую заносятся результаты медицинских осмотров.*

*Формы организации труда*

*Форма организации труда буфетчика может быть как индивидуальная, так и коллективная (бригадная) и зависит от объема выполняемых работ по обслуживанию посетителей. Создаваемые бригады, как правило, комплексные, состоящие из работников разных специальностей и профессий. Разновидностью комплексных бригад являются сквозные бригады, объединяющие работников, занятых в нескольких сменах, но работающих по единому для обеих смен заданию.*

*Режим работы и возможность профессионального роста*

*Продолжительность ежедневной работы (смены) определяется правилами внутреннего трудового распорядка или графиком сменности на каждом предприятии. Режим работы определяется в коллективном договоре, а там, где он не заключается, устанавливается нанимателем. Нормальная продолжительность рабочего времени не может превышать 40 часов в неделю.*

*В зависимости от установленного режима работы буфета для работников используют различные рабочие графики, например с двумя постоянными выходными днями или с одним постоянным выходным днем, а вторым - по скользящему графику.*

*Обеденный перерыв для буфетчиков также в ряде случаев устанавливается по скользящему графику, не нарушая нормального обслуживания потребителей.*

*.Следует иметь в виду, что максимальная продолжительность рабочего дня при суммированном учете рабочего времени не допускается более 11 часов 30 минут при условии обязательного предоставления отдыха на следующий день. Для буфетчиков отдельных предприятий, имеющих сезонный характер работы, допускается суммированный учет рабочего времени за годичный период. Продолжительность рабочего времени за сезон не должна превышать 10 часов в день, а средняя продолжительность рабочего дня в году - количества рабочих часов, установленного законодательством.*

*Повышение квалификации буфетчика до 5 разряда возможно по месту работу.*

*Образовательный уровень можно повысить в средних специальных учебных заведениях торгового профиля.*

*Требования к качествам работника*

*-физическая сила и выносливость, так как его рабочее место- это место напряжённой, физически нелёгкой работы;*

*-обоняние, зрение и слух без значительных отклонений;*

*-здоровая кожа;*

*-хорошая память, ему необходимо безупречно знать наименование, цены блюд и напитков, где они хранятся;*

*-быстрота движений (скоординированность);*

*-эмоциональная устойчивость, развитое зрительное восприятие;*

*-развитый эстетический вкус, внешний вид, оформление блюд влияют на спрос покупателей;*

*-терпение,*

*-выдержка, выносливость,*

*-умение владеть собой,*

*-высокая нравственность,*

*-честность, энергичность,*

*-аккуратность,*

*-общительность;*

*-внимательность при счёте товара и денег, оформлении накладных.*

*Способности, интересы и склонности*

*Профессия буфетчик может принести чувство удовлетворения тому, кто любит работу живую, разнообразную.*

*Склонность к работе с людьми - важная предпосылка выбора профессии буфетчик. Как бы ни была трудна эта работа физически, самое сложное в ней- постоянное, в течении всего времени дня общение с людьми.*

*Медицинские противопоказания*

*хронические заболевания органов дыхания (тяжёлые формы);*

*хронические сердечно-сосудистые заболевания (тяжёлые формы);*

*хронические желудочно-кишечные заболевания (с частыми обострениями);*

*хронические заболевания печени и желчевыводящей системы (с частыми обострениями);*

*сахарный диабет и другие эндокринные заболевания;*

*заболевания нервной системы, психические заболевания;*

*стойкое понижение слуха (учитывается степень);*

*кожные заболевания (в том числе и аллергические);*

*снижение остроты зрения (учитывается степень);*

*хронические женские болезни, резкое нарушение менструального цикла.*

*Перечень учебных заведений*

*Борисовский политехнический профессиональный лицей №1 (г. Борисов, ул. 50-лет БССР,4);*

*Борисовское ПТУ №205 (г. Борисов, ул. Гагарина,91);*

*Молодеченское ПТУ №87 приборостроения (г. Молодечно, ул. В.Гостинец,42);*

*Гомельское ПТУ № 224 торговли (246028, г. Гомель, ул. Ландышева, 59);*

*Гродненское ПТУ № 225 торговли (230005, г. Гродно, ул. Терешковой, 18);*

*Профессионально-техническое училище № 221 кулинарии (220021, Минск, Партизанский проспект, 70 А).*