*Официант*

*Область деятельности*

*Официант - древнейшая в мире профессия. Он творец хорошего настроения у посетителей. Каждый его рабочий день - это целая энциклопедия психологических кон-тактов с самыми различными по возрасту и характеру людьми.*

*Официант – (от латинского officians - служащий) – работник ресторана, кафе, ба-ра, столовой, закусочной, предприятия питания в туристических комплексах, гостини-цах и на транспорте, подающий кушанья посетителям.*

*Профессиональная направленность – на работу с людьми. Профессиональный тип личности – социальный, артистический и предпринимательский.*

*Группа родственных профессий:*

*-Буфетчик,*

*-бармен;*

*-метрдотель.*

*Содержание выполняемой работы*

*Еще задолго до того, как посетители придут в ресторан, официант начинает го-товиться к встрече: получает посуду и приборы у метрдотеля или бригадира, накрыва-ет скатерти и сервирует столы. Встретить посетителей и получить от них заказ - одна из основных обязанностей официанта. Он приветствует своих посетителей и предлагает меню, в случае необходимости – даёт советы в выборе блюд. Приняв заказ, официант получает посуду для холодных закусок и блюд и передает ее в холодный цех, затем де-лает заказ в цех горячих блюд, пробивает чеки на кассовом аппарате (при этом он дол-жен помнить названия блюд, которые заказали не один, а несколько посетителей, вре-мя их заказа и подачи).*

*В обязанности официанта входит также расчет с посетителями, уборка грязной посуды со столов, замена столового белья и приборов.*

*Рабочее место, орудия труда, условия труда*

*Работа протекает в помещении, в специально оборудованных салонах-пищеблоках транспортных средств или на улице в период работы летних кафе. Работа связана со значительными физическими нагрузками. Общение в труде интенсивно, с большим количеством людей – и посетителей, и работником предприятия обществен-ного питания.*

*Рабочая поза - правильная осанка, нескованные движения, передвижение плав-ное, равномерное, ходьба в среднем до 20 км в день. Значительная физическая нагруз-ка (поднос, который несет официант, весит иногда до 10 кг). Высокая нервно-эмоциональная нагрузка, постоянный контакт с людьми.*

*Орудиями труда официанта являются:*

*-блокнот- счет,*

*-калькулятор,*

*-карандаш,*

*-ключ для откупоривания бутылок,*

*-столовая посуда,*

*-поднос,*

*-меню,*

*-зажигалка,*

*-столовое белье,*

*-специи и приборы.*

*Формы организации труда*

*-бригадная.*

*Режим работы и возможность профессионального роста*

*Режим работы по графику предприятия. Работа в помещениях закрытого и от-крытого типа, вагонах-ресторанах, пассажирских судах.*

*Перспективы профессионального роста – повышение квалификации, админи-стративный рост (занятие должности метрдотеля), продолжение образования в сред-них специальных и высших учебных заведениях и получение профессии («менеджер предприятия торговли и общественного питания).*

*Требования к качествам работника*

*1. Контактность, коммуникабельность.*

*2. Эмоциональная устойчивость.*

*3. Концентрация, переключение, распределение внимания.*

*4. Тонкие вкусовые, зрительные ощущения.*

*5. Зрительная, долговременная и образная память.*

*6. Координация движений с постоянным участием зрительного анализатора.*

*7. Эстетический вкус.*

*8. Честность.*

*9.  Аккуратность*

*10.  Доброжелательность*

*11. Безукоризненно вежливым*

*12.  Внешняя привлекательность*

*Официанту не рекомендуется курить, злоупотреблять алкоголем, луком, чесноком.*

*Интересы, склонности, способности*

*Должен знать:*

*- правила сервировки столов и обслуживания;*

*-  краткую кулинарную характеристику блюд и напитков,*

*-  очередность и температуру подачи блюд;*

*-  цены на реализуемую продукцию;*

*-  виды, назначение и требования к используемой столовой посуде, приборам, белью, порядок их получения и сдачи,*

*- правила эксплуатации применяемого оборудования и инвентаря;*

*-  порядок расчета с посетителями, сдачи наличных денег, чеков.*

*- Должен уметь вежливо, быстро и без лишней суеты обслужить клиента.*

*Доминирующий интерес – к работе в сфере обслуживания, торговли, обще-ственного питания, склонность к живой, разнообразной работе. Сопутствующий инте-рес – к кулинарии, к традициям национальной кухни, к этике и эстетике, к психологии, к иностранным языкам.*

*Медицинские противопоказания*

*- Заболевания органов дыхания,*

*- сердечно-сосудистой системы,*

*-  заболевания нервной системы и психические отклонения,*

*-  заикание,*

*-  аллергические и кожные болезни,*

*-  заболевания опорно-двигательного аппарата,*

*-  нарушение органов зрения и слуха,*

*-  резкое отставание в физическом развитии.*

*Перечень учебных заведений*

*Минское ПТУ № 221 кулинарии (г. Минск, пр. Партизанский, 70а);*

*Минский торговый колледж Белкоопсоюза (г. Минск, пр. Партизанский, 73);*

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

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

*Бобруйское ПТУ №226 торговли (г. Бобруйск, ул. Советская 61/42);*

*Борисовский политехнический профессиональный лицей (Минская обл., г. Бо-рисов, ул. 50 лет БССР,46);*

*Полоцкий торгово-технологический колледж Белкоопсоюза (Витебская обл.,г. Полоцк, ул. Пушкина,2);*

*Полоцкое государственное ПТУ №2 бытового обслуживания населения (Витеб-ская обл., г. Полоцк, просп. К. Маркса, 20);*

*Брестский профессионально-технический колледж торговли (г. Брест, пр-т. Ма-шерова, 22).*