



МИНИСТЕРСТВО ЮСТИЦИИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАРЕГИСТРИРОВАНО

Регистрационный № 40269

от 25 января 2015

**МИНИСТЕРСТВО ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

П Р И К А З

1 января 2015

№ 910

Москва

Об утверждении профессионального стандарта «Официант/бармен»

В соответствии с пунктом 16 Правил разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 г. № 23 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 4, ст. 293; 2014, № 39, ст. 5266), **п р и к а з ы в а ю:**

Утвердить прилагаемый профессиональный стандарт «Официант/бармен».

Министр


М.А. Топилин

УТВЕРЖДЕН
приказом Министерства
труда и социальной защиты
Российской Федерации
от « / » 2015 г. № 10/н

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

Официант/бармен

681

Регистрационный номер

Содержание

| | |
|--|----|
| I. Общие сведения..... | 1 |
| II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности)..... | 2 |
| III. Характеристика обобщенных трудовых функций..... | 3 |
| 3.1. Обобщенная трудовая функция «Обслуживание потребителей организаций питания по руководством официанта/бармена»..... | 3 |
| 3.2. Обобщенная трудовая функция «Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками»..... | 6 |
| 3.3. Обобщенная трудовая функция «Руководство деятельностью бригады официантов/барменов»..... | 12 |
| 3.4. Обобщенная трудовая функция «Управление процессами обслуживания потребителей организаций питания»..... | 16 |
| IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта | 19 |

I. Общие сведения

Поддача блюд и напитков в организациях питания

33.013

(наименование вида профессиональной деятельности)

Код

Основная цель вида профессиональной деятельности:

Обслуживание потребителей в организациях питания

Группа занятий:

| | | | |
|-------------------------|--|-----------|--|
| 1412 | Руководители ресторанов (вагонов-ресторанов) | 5131 | Официанты |
| 5132 | Буфетчики (бармены) | 5246 | Работники прилавка, обслуживающие посетителей мест общественного питания |
| (код ОКЗ ¹) | (наименование) | (код ОКЗ) | (наименование) |

Отнесение к видам экономической деятельности:

| | |
|---------------------------|---|
| 56.1 | Деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания |
| 56.2 | Деятельность предприятий общественного питания по обслуживанию торжественных мероприятий и прочим видам организации питания |
| 56.3 | Поддача напитков |
| (код ОКВЭД ²) | (наименование вида экономической деятельности) |

II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности)

| Обобщенные трудовые функции | | | Трудовые функции | | |
|---|--|----------------------|--|--------|-----------------------------------|
| код | наименование | уровень квалификации | наименование | код | уровень (подуровень) квалификации |
| А | Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта/бармена | 3 | Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания | А/01.3 | 3 |
| | | | Выполнение заданий бармена по приготовлению алкогольных и безалкогольных напитков, холодных, горячих блюд и закусок | А/02.3 | |
| В | Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками | 4 | Сервировка столов организации питания | В/01.4 | 4 |
| | | | Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них | В/02.4 | |
| | | | Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания | В/03.4 | |
| | | | Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы | В/04.4 | |
| | | | Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания | В/05.4 | |
| Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой | В/06.4 | | | | |
| С | Руководство деятельностью бригады официантов/барменов | 5 | Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой официантов/барменов продуктов, сырья, оборудования и инвентаря | С/01.5 | 5 |
| | | | Организация работы бригады официантов/барменов | С/02.5 | |
| | | | Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады официантов/барменов | С/03.5 | |
| D | Управление процессами обслуживания потребителей организаций питания | 6 | Планирование процессов обслуживания потребителей организаций питания | D/01.6 | 6 |
| | | | Организация и координация процессов обслуживания потребителей организаций питания | D/02.6 | |
| | | | Контроль работы и оценка результатов процессов обслуживания потребителей организаций питания | D/03.6 | |

III. Характеристика обобщенных трудовых функций

3.1. Обобщенная трудовая функция

| | | | | | |
|--------------|--|-----|---|----------------------|---|
| Наименование | Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта/бармена | Код | A | Уровень квалификации | 3 |
|--------------|--|-----|---|----------------------|---|

| | | | | | |
|---|----------|---|---------------------------|---------------|---|
| Происхождение обобщенной трудовой функции | Оригинал | X | Займствовано из оригинала | | |
| | | | | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

| | |
|--|--|
| Возможные наименования должностей, профессий | Помощник официанта Помощник бармена |
|--|--|

| | |
|--|--|
| Требования к образованию и обучению | Профессиональное обучение – программы профессионального обучения по профессиям рабочих, служащих |
| Требования к опыту практической работы | - |
| Особые условия допуска к работе | Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке ³ При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст не меньше 18 лет ⁴ |
| Другие характеристики | - |

Дополнительные характеристики

| Наименование документа | Код | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности |
|------------------------|-------|--|
| ОКЗ | 5131 | Официанты |
| | 5132 | Буфетчики (бармены) |
| | 5246 | Работники прилавка, обслуживающие посетителей мест общественного питания |
| ЕТКС ⁵ | § 18 | Официант 3-го разряда |
| | § 3 | Буфетчик 3-го разряда |
| ОКПДТР ⁶ | 11176 | Бармен |
| | 11301 | Буфетчик |
| | 16399 | Официант |

3.1.1. Трудовая функция

| | | | | | |
|--------------|--|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания | Код | A/01.3 | Уровень (подуровень) квалификации | 3 |
|--------------|--|-----|--------|-----------------------------------|---|

| | | | | | |
|--------------------------------|----------|---|---------------------------|---------------|---|
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | X | Заимствовано из оригинала | | |
| | | | | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

| | |
|--|---|
| Трудовые действия | Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания |
| | Подготовка столовой посуды и приборов, столового белья |
| | Предварительная сервировка столов посудой и приборами |
| | Накрытие столов ассортиментом блюд по предварительным заказам |
| | Помощь официанту при подаче блюд и напитков |
| | Прием и оформление оплаты за заказ по заданию официанта |
| Необходимые умения | Уборка столов в залах организации питания |
| | Готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов |
| | Соблюдать стандарты чистоты в зале питания |
| | Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью |
| | Производить сервировку столов посудой, приборами и блюдами по предварительным заказам |
| | Подавать блюда и напитки под руководством официанта |
| | Проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме |
| | Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания |
| | Соблюдать личную гигиену и требования охраны труда |
| | Необходимые знания |
| Правила личной подготовки официанта к обслуживанию | |
| Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе | |
| Способы расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания | |
| Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами | |
| Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья | |
| Правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд | |
| Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд | |
| Правила и техника уборки использованной посуды | |
| Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания | |
| Другие характеристики | - |
| | Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания |

3.1.2. Трудовая функция

| | | | | | |
|--------------|---|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Выполнение заданий бармена по приготовлению алкогольных и безалкогольных напитков, холодных, горячих блюд и закусок | Код | A/02.3 | Уровень (подуровень) квалификации | 3 |
|--------------|---|-----|--------|-----------------------------------|---|

| | | | | | |
|--------------------------------|----------|---|---------------------------|---------------|---|
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | X | Займствовано из оригинала | | |
| | | | | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

| | |
|--|--|
| Трудовые действия | Подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию |
| | Нарезка, взвешивание, порционирование, укладка блюд и закусок в посуду |
| | Подготовка закусок и напитков к подаче по заданию бармена |
| | Приготовление и оформление закусок по заданию бармена |
| | Приготовление чая, кофе, молочных коктейлей по заданию бармена |
| | Помощь бармену в приготовлении закусок и их подаче |
| | Помощь бармену в приготовлении алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и их подаче |
| | Уборка использованной барной посуды со столов бара и с барной стойки |
| | Сбор, сдача отходов, тары, стеклянной посуды, макулатуры |
| Упаковка штучных и развесных товаров по заданию бармена | |
| Необходимые умения | Производить работы по подготовке бара, буфета к обслуживанию |
| | Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении закусок и напитков |
| | Аккуратно и экономно обращаться с продуктами в процессе приготовления закусок и напитков |
| | Готовить чай, кофе, молочные коктейли и закуски, используя необходимые методы приготовления и оформления |
| | Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос |
| | Выполнять санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда |
| Необходимые знания | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания |
| | Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию |
| | Правила нарезки, порционирования, взвешивания, укладки пищи в посуду и подачи блюд |
| | Технологии приготовления закусок, чая, кофе, молочных коктейлей |
| | Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок и напитков, кулинарных изделий, к условиям их хранения |
| | Правила пользования сборниками рецептов приготовления закусок и напитков |
| | Правила личной подготовки бармена к обслуживанию |
| Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания | |
| Другие характеристики | - |

3.2. Обобщенная трудовая функция

| | | | | | |
|--------------|---|-----|---|----------------------|---|
| Наименование | Обслуживание потребителей организаций питания блодами и напитками | Код | В | Уровень квалификации | 4 |
|--------------|---|-----|---|----------------------|---|

| | | | | | |
|---|----------|---|---------------------------|---------------|---|
| Происхождение обобщенной трудовой функции | Оригинал | X | Займствовано из оригинала | | |
| | | | | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

| | |
|--|--------------------|
| Возможные наименования должностей, профессий | Официант Бармен |
|--|--------------------|

| | |
|--|---|
| Требования к образованию и обучению | Профессиональное обучение – программы профессионального обучения по профессиям рабочих, служащих |
| Требования к опыту практической работы | Не менее шести месяцев работы в организациях питания по обслуживанию потребителей под руководством официанта/бармена |
| Особые условия допуска к работе | Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст не менее 18 лет |
| Другие характеристики | - |

Дополнительные характеристики

| Наименование документа | Код | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности |
|------------------------|--------|--|
| ОКЗ | 5131 | Официанты |
| | 5132 | Буфетчики (бармены) |
| ЕТКС | § 19 | Официант 4-го разряда |
| | § 20 | Официант 5-го разряда |
| | § 1 | Бармен 4-го разряда |
| | § 2 | Бармен 5-го разряда |
| | § 4 | Буфетчик 4-го разряда |
| | § 5 | Буфетчик 5-го разряда |
| ОКПДТР | 11176 | Бармен |
| | 11301 | Буфетчик |
| | 16399 | Официант |
| ОКСО' | 100106 | Организация обслуживания в общественном питании |

3.2.1. Трудовая функция

| | | | | | |
|--------------|---------------------------------------|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Сервировка столов организации питания | Код | В/01.4 | Уровень (подуровень) квалификации | 4 |
|--------------|---------------------------------------|-----|--------|-----------------------------------|---|

| | | | | | |
|--------------------------------|----------|---|---------------------------|---------------|---|
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | X | Заемствовано из оригинала | | |
| | | | | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

| | |
|-----------------------|--|
| Трудовые действия | Оценка наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов |
| | Составление заявок на пополнение ассортимента столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов |
| | Получение из сервизной столовой посуды, приборов и столового белья |
| | Сервировка столов с учетом стандартов организации питания |
| | Обучение помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов |
| | Контроль предварительной сервировки столов |
| Необходимые умения | Оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них |
| | Оценивать качество сервировки столов |
| | Организовывать обучение помощников официанта на рабочих местах правилам сервировки столов |
| | Осуществлять контроль выполнения помощниками официанта предварительной сервировки столов |
| | Соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила |
| Необходимые знания | Виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов |
| | Технологии сервировки столов |
| | Материально-техническая база обслуживания |
| | Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре |
| | Технологии наставничества и обучения на рабочих местах |
| Другие характеристики | - |

3.2.2. Трудовая функция

| | | | | | |
|--------------|---|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них | Код | В/02.4 | Уровень (подуровень) квалификации | 4 |
|--------------|---|-----|--------|-----------------------------------|---|

| | | | | | |
|--------------------------------|----------|---|---------------------------|---------------|---|
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | X | Заемствовано из оригинала | | |
| | | | | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

| | |
|-----------------------|--|
| Трудовые действия | Встреча потребителей организации питания и размещение их в зале |
| | Предложение потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков |
| | Рекомендация потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков |
| | Прием, оформление и уточнение заказа потребителей организации питания |
| | Передача заказа потребителей организации питания в основное производство и бар |
| | Досервировка стола по меню заказа потребителей организации питания |
| Необходимые умения | Соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню |
| | Предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания |
| | Консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами |
| | Осуществлять прием заказа на блюда и напитки |
| | Размещать заказ потребителя |
| Необходимые знания | Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет |
| | Характеристика блюд, изделий и напитков, включенных в меню |
| | Правила сочетаемости напитков и блюд |
| | Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания |
| | Информационная база обслуживания |
| | Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания |
| Другие характеристики | - |

3.2.3. Трудовая функция

| | | | | | |
|--------------|--|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания | Код | В/03.4 | Уровень (подуровень) квалификации | 4 |
| | | | | | |

| | | | | | |
|--------------------------------|----------|---|---------------------------|---------------|---|
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | X | Займствовано из оригинала | | |
| | | | | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

| | |
|-------------------|---|
| Трудовые действия | Получение блюд из основного производства организации питания |
| | Получение напитков, фруктов и других продуктов в баре, буфете |
| | Подача холодных закусок |
| | Подача горячих закусок |
| | Подача первых блюд |
| | Подача вторых блюд |
| | Подача сладких блюд, десертов и других кондитерских изделий |
| | Подача горячих напитков |
| | Подача алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков |
| | Проведение заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей |
| | Замена использованной посуды, приборов и столового белья |
| | |
| | |

| | |
|-----------------------|---|
| Необходимые умения | Соблюдать правила ресторанный этикета при обслуживании потребителей |
| | Контролировать своевременность приготовления и оформления блюд перед подачей на стол |
| | Подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами |
| | Порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей |
| Необходимые знания | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания |
| | Методы подачи блюд в организациях питания |
| | Правила и очередность подачи блюд и напитков |
| | Требования к качеству, температуре блюд и напитков при подаче |
| | Правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей |
| | Виды инструментов и оборудования, используемых для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей |
| | Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов |
| | - |
| Другие характеристики | - |

3.2.4. Трудовая функция

| | | | | | |
|--------------|---|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы | Код | В/04.4 | Уровень (подуровень) квалификации | 4 |
|--------------|---|-----|--------|-----------------------------------|---|

| | | | | | |
|--------------------------------|----------|---|---------------------------|---|--|
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | X | Замыствовано из оригинала | | |
| | | | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта | |

| | |
|-----------------------|--|
| Трудовые действия | Оформление счета за сделанный заказ потребителем организации питания |
| | Предоставление счета за сделанный заказ потребителю организации питания |
| | Получение оплаты от потребителей организации питания за выполненный заказ |
| | Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ |
| | Проводы потребителей организации питания |
| Необходимые умения | Составление текущей отчетности по выполненным заказам |
| | Предоставлять счет потребителям организации питания |
| | Производить расчет с потребителями согласно счету |
| | Соблюдать правила ресторанный этикета при проходах потребителей |
| Необходимые знания | Готовить отчет по выполненным заказам |
| | Порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания |
| | Формы расчетов с потребителями организаций питания |
| | Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS-терминалов |
| Другие характеристики | Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания |
| | - |

3.2.5. Трудовая функция

| | | | | | |
|--------------|--|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания | Код | В/05.4 | Уровень (подуровень) квалификации | 4 |
|--------------|--|-----|--------|-----------------------------------|---|

| | | | | | |
|--------------------------------|----------|---|----------------------------|---------------|---|
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | X | Заминствовано из оригинала | | |
| | | | | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

| | |
|-----------------------|--|
| Трудовые действия | Подготовка зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания |
| | Подготовка помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях |
| | Сервировка стола с учетом вида массового мероприятия |
| | Подача аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях |
| | Подача блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях |
| Необходимые умения | Подача напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях |
| | Замена и сбор использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях |
| | Производить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания |
| | Производить работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях |
| | Сервировать столы с учетом вида массового мероприятия |
| Необходимые знания | Встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях |
| | Подавать блюда, напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях |
| | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания |
| | Назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания |
| | Правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании |
| Другие характеристики | Особенности обслуживания массовых мероприятий в организациях питания и на выездных мероприятиях |
| | Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания |
| | - |

3.2.6. Трудовая функция

| | | | | | |
|--------------|---|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой | Код | В/06.4 | Уровень (подуровень) квалификация | 4 |
|--------------|---|-----|--------|-----------------------------------|---|

| | | | | | |
|--------------------------------|----------|---|---------------------------|---------------|---|
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | X | Заемствовано из оригинала | | |
| | | | | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

| | |
|--|---|
| Трудовые действия | Оформление витрины и барной стойки |
| | Оценка наличия запасов посуды, аксессуаров и инструментов |
| | Составление заявок на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок |
| | Проверка наличия маркировки винно-водочных изделий, получаемых со склада, а также наличия сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации) |
| | Встреча потребителей бара и прием заказа на продукцию бара |
| | Разработка меню бара |
| | Приготовление и подача алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков |
| | Приготовление и подача свежевыжатых соков и прочих безалкогольных напитков |
| | Приготовление холодных и горячих закусок |
| | Приготовление заготовок и украшений для приготовления и оформления напитков и закусок |
| | Контроль хранения и расхода продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок |
| | Эксплуатация и обслуживание музыкальной аппаратуры бара |
| | Принятие и оформление платежей за выполненный заказ |
| | Оформление отчетно-финансовых документов о работе бара |
| Подготовка бара, буфета к закрытию | |
| Творческое приготовление и презентация фирменных напитков и закусок с элементами шоу | |
| Необходимые умения | Подготавливать бар, буфет к обслуживанию |
| | Принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам и продукции бара, буфета |
| | Производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок |
| | Эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил |
| | Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок |
| | Готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу |
| | Обосновывать предложения по изменению ассортимента продукции бара |
| | Осуществлять контроль выполнения помощниками бармена заданий по изготовлению простых видов напитков и закусок |
| | Поддерживать в чистоте и порядке столы в баре, барную стойку, барный инвентарь, посуду и оборудование |

| | |
|-----------------------|--|
| | Соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете |
| | Производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию |
| | Составлять отчеты о выполненных заказах и реализованной продукции в баре, буфете |
| | Соблюдать правила профессионального этикета |
| Необходимые знания | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания |
| | Виды и классификации баров, планировочные решения баров, буфетов |
| | Ассортимент, рецептуры, современные технологии приготовления, правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей, напитков, а также закусок и изделий, реализуемых в баре |
| | Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов |
| | Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета |
| | Правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета |
| | Правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации |
| | Сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции |
| | Принципы и приемы презентации напитков и закусок потребителям |
| | Технология наставничества и обучения на рабочих местах |
| Другие характеристики | - |
| | Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания |

3.3. Обобщенная трудовая функция

| | | | | | |
|--------------|---|-----|---|----------------------|---|
| Наименование | Руководство деятельностью бригады официантов/барменов | Код | С | Уровень квалификации | 5 |
|--------------|---|-----|---|----------------------|---|

| | | | | | |
|---|----------|---|------------------------|---|--|
| Происхождение обобщенной трудовой функции | Оригинал | X | Займовано из оригинала | | |
| | | | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта | |

| | |
|--|---|
| Возможные наименования должностей, профессий | Старший официант (бармен) Бригадир официантов (барменов) Хостес |
|--|---|

| | |
|--|---|
| Требования к образованию и обучению | Среднее профессиональное образование – программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) Дополнительное профессиональное образование – программы профессиональной переподготовки, программы повышения квалификации |
| Требования к опыту практической работы | Не менее одного года работы в организациях питания по обслуживанию потребителей блоками и напитками |
| Особые условия допуска к работе | Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических |

| | |
|-----------------------|---|
| | <p>медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке</p> <p>При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст не менее 18 лет</p> |
| Другие характеристики | - |

Дополнительные характеристики

| Наименование документа | Код | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности |
|------------------------|--------|--|
| ОКЗ | 5131 | Официанты |
| | 5132 | Буфетчики (бармены) |
| ЕТКС | § 20 | Официант 5-го разряда |
| | § 2 | Бармен 5-го разряда |
| | § 5 | Буфетчик 5-го разряда |
| ОКПДТР | 11176 | Бармен |
| | 11301 | Буфетчик |
| | 16399 | Официант |
| ОКСО | 100106 | Организация обслуживания в общественном питании |

3.3.1. Трудовая функция

| | | | | | |
|--------------|--|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой официантов/барменов продуктов, сырья, оборудования и инвентаря | Код | C/01.5 | Уровень (подуровень) квалификации | 5 |
|--------------|--|-----|--------|-----------------------------------|---|

| | | | | | |
|--------------------------------|----------|---|---------------------------|---|--|
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | X | Заемствовано из оригинала | | |
| | | | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта | |

| | |
|--------------------|---|
| Трудовые действия | Оценка наличия запасов продуктов, сырья, оборудования и инвентаря, необходимых для бесперебойной работы бригады официантов/барменов |
| | Составление заявок на продукты, сырье, оборудование и инвентарь |
| | Организация приема, хранения и использования бригадой официантов/барменов продуктов, сырья, оборудования и инвентаря |
| | Подготовка отчетов по использованию бригадой официантов/барменов продуктов, сырья, оборудования и инвентаря |
| | Контроль условий хранения и соблюдения норм расхода продуктов, сырья, оборудования и инвентаря |
| Необходимые умения | Осуществлять контроль текущей деятельности членов бригады официантов/барменов и своевременно выявлять отклонения в их работе |
| | Предупреждать факты хищений и других случаев нарушения членами бригады официантов/барменов трудовой дисциплины |
| | Готовить отчеты о работе бригады официантов/барменов |
| Необходимые знания | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность средств размещения |

| | |
|-----------------------|--|
| | Инструменты планирования, организации и контроля деятельности подчиненных |
| | Технологии организации хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря |
| | Нормы расхода материалов и условия применения |
| | Требования охраны труда, санитарии и гигиены |
| Другие характеристики | - |

3.3.2. Трудовая функция

| | | | | | |
|--------------|--|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Организация работы бригады официантов/барменов | Код | C/02.5 | Уровень (подуровень) квалификации | 5 |
|--------------|--|-----|--------|-----------------------------------|---|

| | | | | | |
|--------------------------------|----------|---|---------------------------|---------------|---|
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | X | Заемствовано из оригинала | | |
| | | | | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

| | |
|--------------------|---|
| Трудовые действия | Разработка текущих и оперативных планов работы бригады официантов/барменов |
| | Проведение вводного и текущего инструктажа членов бригады официантов/барменов |
| | Распределение заданий между работниками бригады официантов/барменов в зависимости от их умений и компетенции, определение их степени ответственности |
| | Координация и контроль выполнения производственных заданий работниками бригады официантов/барменов |
| | Определение необходимости обучения работников бригады официантов/барменов и организация их обучения |
| | Прием и оформление заказов на проведение массовых мероприятий, в том числе выездных |
| | Взаимодействие с основным производством, складом, сервисной и другими структурными подразделениями организации питания для бесперебойной работы бригады официантов/барменов |
| Необходимые умения | Разрабатывать текущий и оперативные планы работ бригады официантов/барменов |
| | Распределять работу между членами бригады официантов/барменов и ставить им производственные задачи |
| | Организовывать и контролировать обслуживание при проведении массовых мероприятий в организациях питания, в том числе выездных мероприятий |
| | Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям обслуживания потребителей организаций питания |
| | Управлять конфликтными ситуациями в службе обслуживания организаций питания |
| Необходимые знания | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания |
| | Технологии обслуживания в организациях питания |
| | Методы организации труда официантов/барменов |
| | Инструменты планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности сотрудников организаций питания |

| | |
|-----------------------|---|
| | Теории межличностного и делового общения, общения с потребителями, переговоров, конфликтологии малой группы |
| | Требования трудовой дисциплины, охраны здоровья, санитарии и гигиены |
| Другие характеристики | – |

3.3.3. Трудовая функция

| | | | | | |
|--------------|--|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады официантов/барменов | Код | С/03.5 | Уровень (подуровень) квалификации | 5 |
|--------------|--|-----|--------|-----------------------------------|---|

| | | | | | |
|--------------------------------|----------|---|----------------------------|---|--|
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | X | Занимствовано из оригинала | | |
| | | | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта | |

| | |
|-----------------------|--|
| Трудовые действия | Определение и использование форм контроля обслуживания потребителей организации питания бригадой официантов/барменов |
| | Оценка результатов работы бригады официантов/барменов и каждого из ее члена в отдельности |
| | Выявление отклонений от плана в работе бригады официантов/барменов и их причин |
| | Подготовка отчета о результатах работы бригады официантов/барменов за отчетный период |
| Необходимые умения | Организовывать и производить входной, текущий и итоговый контроль работы бригады официантов/барменов |
| | Оценивать результаты работы бригады официантов/барменов за отчетный период и определять причины отклонений результатов работы от плана |
| | Разрабатывать меры по предупреждению невыполнения бригадой официантов/барменов плана работ |
| | Использовать компьютерные программы для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы бригады официантов/барменов |
| Необходимые знания | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность средств размещения |
| | Современные технологии контроля деятельности подчиненных |
| | Менеджмент и маркетинг, делопроизводство, способы подготовки отчетности организаций питания |
| | Требования трудовой дисциплины, охраны труда, санитарии и гигиены |
| Другие характеристики | - |

3.4. Обобщенная трудовая функция

| | | | | | |
|--------------|---|-----|---|----------------------|---|
| Наименование | Управление процессами обслуживания потребителей организаций питания | Код | D | Уровень квалификации | 6 |
|--------------|---|-----|---|----------------------|---|

| | | | | | |
|---|----------|---|---------------------------|---------------|---|
| Происхождение обобщенной трудовой функции | Оригинал | X | Заемствовано из оригинала | | |
| | | | | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

| | |
|--|----------------------------------|
| Возможные наименования должностей, профессий | Администратор зала Метрдотель |
|--|----------------------------------|

| | |
|--|--|
| Требования к образованию и обучению | Высшее образование – бакалавриат Дополнительное профессиональное образование – программы повышения квалификации |
| Требования к опыту практической работы | Не менее трех лет работы в организациях питания по руководству деятельностью бригады официантов/барменов |
| Особые условия допуска к работе | Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст не менее 18 лет ⁸ |
| Другие характеристики | - |

Дополнительные характеристики

| Наименование документа | Код | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности |
|------------------------|--------|--|
| ОКЗ | 1412 | Руководители ресторанов (вагонов-ресторанов) |
| ЕКС ⁹ | - | Начальник цеха (участка) |
| ОКПДТР | 24107 | Метрдотель (администратор торгового зала) |
| ОКСО | 100106 | Организация обслуживания в общественном питании |

3.4.1. Трудовая функция

| | | | | | |
|--------------|--|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Планирование процессов обслуживания потребителей организаций питания | Код | D/01.6 | Уровень (подуровень) квалификации | 6 |
|--------------|--|-----|--------|-----------------------------------|---|

| | | | | | |
|--------------------------------|----------|---|---------------------------|---------------|---|
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | X | Заемствовано из оригинала | | |
| | | | | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

| | |
|-----------------------|--|
| Трудовые действия | Оценка факторов, влияющих на процессы обслуживания потребителей организаций питания |
| | Планирование потребностей службы обслуживания организации питания в трудовых и материальных ресурсах |
| | Разработка планов службы обслуживания организации питания по отдельным видам процессов |
| | Разработка предложений по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг службы обслуживания организации питания |
| Необходимые умения | Обосновывать предложения по изменению планов развития организации питания в части процессов обслуживания |
| | Выявлять изменение потребительских предпочтений в отношении блюд, напитков и кулинарных изделий, технологий обслуживания |
| | Разрабатывать планы работ службы обслуживания организации питания по основным направлениям деятельности |
| | Организовывать выполнение бригадами официантов/барменов плана работ |
| | Пользоваться навыками делового общения, проведения собраний трудового коллектива организации питания |
| Необходимые знания | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания |
| | Современные технологии обслуживания в организациях питания |
| | Экономика, менеджмент и маркетинг, делопроизводство, подготовка отчетности организаций питания |
| | Теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений |
| | Специализированные информационные программы и технологии, используемые в процессе обслуживания в организации питания |
| Другие характеристики | - |

3.4.2. Трудовая функция

| | | | | | |
|--------------|---|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Организация и координация процессов обслуживания потребителей организаций питания | Код | D/02.6 | Уровень (подуровень) квалификации | 6 |
|--------------|---|-----|--------|-----------------------------------|---|

| | | | | | |
|--------------------------------|----------|---|---------------------------|---------------|---|
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | X | Займствовано из оригинала | | |
| | | | | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

| | |
|--------------------|--|
| Трудовые действия | Проведение организационной диагностики, проектирования и регламентации процессов обслуживания потребителей организаций питания |
| | Распределение производственных заданий между бригадами официантов/барменов в зависимости от их специализации и определение степени ответственности старших официантов/барменов |
| | Координация процессов службы обслуживания потребителей организаций питания с другими службами организации питания для бесперебойной работы всех служб |
| Необходимые умения | Оценивать организацию процессов обслуживания потребителей организаций питания |
| | Определять способы распределения производственных заданий между |

| | |
|-----------------------|--|
| | бригадами официантов/барменов, передачи полномочий и ответственности Разрабатывать производственные регламенты и инструкции по процессам обслуживания потребителей организаций питания Согласовывать планы службы обслуживания с основным производством и другими структурными подразделениями организации питания Координировать производственные и социальные процессы обслуживания потребителей организации питания в соответствии с целями ее развития Проводить собрания трудового коллектива службы обслуживания организации питания |
| Необходимые знания | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Современные технологии обслуживания в организациях питания Экономика, менеджмент и маркетинг, делопроизводство, способы подготовки отчетности организаций питания Теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений |
| Другие характеристики | - |

3.4.3. Трудовая функция

| | | | | | |
|--------------|--|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Контроль работы и оценка результатов процессов обслуживания потребителей организаций питания | Код | D/03.6 | Уровень (подуровень) квалификации | 6 |
|--------------|--|-----|--------|-----------------------------------|---|

| | | | | | |
|--------------------------------|----------|---|---------------------------|---|--|
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | X | Займствовано из оригинала | | |
| | | | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта | |

| | |
|--------------------|--|
| Трудовые действия | Контроль выполнения регламентов и стандартов сотрудниками службы обслуживания организации питания |
| | Оценка результатов деятельности службы обслуживания организации питания |
| | Выявление отклонений от плана в работе службы обслуживания организации питания и их причин |
| | Подготовка отчетов о результатах работы службы обслуживания организации питания за отчетный период вышестоящему руководству |
| | Реализация мер по предупреждению хищений и других случаев нарушения в службе обслуживания организации питания трудовой дисциплины, регламентов и стандартов |
| | Подготовка мер по повышению эффективности работы службы обслуживания организации питания |
| Необходимые умения | Производить входной, текущий и итоговый контроль работы службы обслуживания организации питания |
| | Выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля в службе обслуживания организации питания, прогнозировать их последствия, принимать меры по их исправлению и недопущению в будущем |
| | Пользоваться навыками делового общения, проведения собраний в коллективе с учетом особенностей деятельности организации питания |
| | Использовать информационные технологии, применяемые организациями питания, для ведения делопроизводства и выполнения регламентов |

| | |
|-----------------------|--|
| | организации работы службы обслуживания |
| Необходимые звания | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания |
| | Современные технологии обслуживания в организациях питания |
| | Экономика, менеджмент и маркетинг, делопроизводство, способы подготовки отчетности организаций питания |
| | Теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений |
| Другие характеристики | - |

IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта

4.1. Ответственная организация-разработчик

| | |
|---|------------------------------|
| Российский союз промышленников и предпринимателей (РСП) (ООР), город Москва | |
| Исполнительный вице-президент | Кузьмин Дмитрий Владимирович |

4.2. Наименования организаций-разработчиков

| | |
|---|---|
| 1 | Некоммерческое партнерство «Федерация Рестораторов и Отельеров», город Москва |
|---|---|

¹ Общероссийский классификатор занятий.

² Общероссийский классификатор видов экономической деятельности.

³ Приказ Минздравсоцразвития России от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводится обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» (зарегистрирован Минюстом России 21 октября 2011 г., регистрационный № 22111), с изменениями, внесенными приказами Минздрава России от 15 мая 2013 г. № 296н (зарегистрирован Минюстом России 3 июля 2013 г., регистрационный № 28970) и от 5 декабря 2014 г. № 801н (зарегистрирован Минюстом России 3 февраля 2015 г., регистрационный № 35848).

⁴ Постановление Правительства Российской Федерации от 25 февраля 2000 г. № 163 «Об утверждении перечня тяжелых работ и работ с вредными или опасными условиями труда, при выполнении которых запрещается применение труда лиц моложе восемнадцати лет» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 10, ст. 1131; 2001, № 26, ст. 2685; 2011, № 26, ст. 3803); статья 265 Трудового кодекса Российской Федерации (Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, № 1, ст. 3; 2004, № 35, ст. 3607; 2006, № 27, ст. 2878; 2008, № 30, ст. 3616; 2011, № 49, ст. 7031; 2013, № 48, ст. 6165, № 52, ст. 6986).

⁵ Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел «Торговля и общественное питание».

⁶ Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов.

⁷ Общероссийский классификатор специальностей по образованию.

⁸ Постановление Правительства Российской Федерации от 25 февраля 2000 г. № 163 «Об утверждении перечня тяжелых работ и работ с вредными или опасными условиями труда, при выполнении которых запрещается применение труда лиц моложе восемнадцати лет» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 10, ст. 1131; 2001, № 26, ст. 2685; 2011, № 26, ст. 3803); статья 265 Трудового кодекса Российской Федерации (Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, № 1, ст. 3; 2006, № 27, ст. 2878; 2013, № 14, ст. 1666).

⁹ Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих.