43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

программа подготовки специалистов среднего звена

**Виды деятельности:**

* организация питания в организациях общественного питания.
* организация обслуживания в организациях общественного питания.
* маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.
* контроль качества продукции и услуг общественного питания
* выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих **Официант. Бармен.**

**Объекты профессиональной деятельности выпускников:**

* услуги организаций общественного питания;
* процессы обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания;
* продукция общественного питания

**Выпускник будет обладать профессиональными компетенциями:**

* Организация питания в организациях общественного питания.
* Организация обслуживания в организациях общественного питания.
* Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.
* Контроль качества продукции общественного питания
* Организация и обслуживание банкетов
* Технология барного дела.

**Квалификация:** Менеджер

**Менеджер** организует работу официантов, барменов, сомелье, контролирует качество обслуживания гостей и выполняет производственный контроль продукции в организациях общественного питания. Встреча гостей, оформление зала, красивая сервировка, применение разных форм и методов обслуживания, организация процесса обслуживания в кафе, ресторанах, барах, проведение тематических вечеров – в этом сущность данной специальности.

**Преимущества специальности:**

* востребованность на рынке труда;
* высокий уровень заработной платы;
* возможность карьерного роста;
* престижность специальности;
* реализация творческого потенциала.

**Возможности профессионального роста:**

* администратор зала;
* старший официант;
* старший бармен;
* сомелье;
* метрдотель;
* менеджер организации общественного питания;
* директор организации общественного питания.

**Требования к индивидуальным особенностям специалиста:**

* организаторские способности;
* самостоятельность;
* ответственность;
* аккуратность;
* общительность;
* креативность мышления.

**Форма обучения:** очная

**Срок обучения:** на базе 9 классов - 3 г. 10 мес.

**Дополнительные профессии:**

**Официант** на первый взгляд может показаться простой, но без специального **обучения официанта** не стать настоящим профессионалом в своем деле. Очень важно **обучение официантов и барменов**, ведь квалифицированный специалист правильно подаст и оформит блюдо/напиток, оставит хорошее впечатление своей доброжелательностью и обходительностью, что поспособствует прибыли ресторана или кафе.

**Бармен** – владеет технологией приготовления различных по вкусу и окрасу напитков, технику их подачи. В процессе **обучения на бармена** изучается классификация, рецепты, украшения коктейлей, история их создания и технология приготовления

**Профессия официант и бармен** требуются в ресторанах и кафе, а так же во многих других заведениях.