

МИНИСТЕРСТВО ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРИКАЗ

1 декабря 2015 г. № 910н

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

gost.e-ecolog.ru

УТВЕРЖДЕН
приказом Министерства
труда и социальной защиты
Российской Федерации
от «1» октября 2015 г. №910н

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 под 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

Подача 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	Подача 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
A	Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта/бармена	3	Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания	A/01.3	3
			Выполнение заданий бармена по приготовлению алкогольных и безалкогольных напитков, холодных, горячих блюд и закусок	A/02.3	
B	Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками	4	Сервировка столов организации питания	B/01.4	4
			Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них	B/02.4	
			Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания	B/03.4	
			Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы	B/04.4	
			Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания	B/05.4	
			Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой	B/06.4	
C	Руководство деятельностью бригады официантов/барменов	5	Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой официантов/барменов продуктов, сырья, оборудования и инвентаря	C/01.5	5
			Организация работы бригады официантов/барменов	C/02.5	
			Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады официантов/барменов	C/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	Заимствовано 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
	Уборка столов в залах организации питания
Необходимые умения	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	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	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
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
Другие характеристики	-

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	Заимствовано 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 рецептур 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 блюдами и напитками	Код	B	Уровень квалификации	4

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано 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[7]	100106	Организация обслуживания в общественном питании

3.2.1. Трудовая функция

Наименование	Сервировка столов организации питания	Код	B/01.4	Уровень (подуровень) квалификации	4

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано 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	B/02.4	Уровень (подуровень) квалификации	4

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано 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	B/03.4	Уровень (подуровень) квалификации	4

Происхождение трудовой функции	Оригинал X	Заимствовано 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 ресторанного этикета при обслуживании потребителей
	Контролировать своевременность приготовления и оформление 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	B/04.4	Уровень (подуровень) квалификации	4

Происхождение трудовой функции	Оригинал X	Заимствовано 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
	Составление текущей отчетности по выполненным заказам
Необходимые умения	Предоставлять счет потребителям организации питания
	Производить расчет с потребителями согласно счету
	Соблюдать правила ресторанного этикета при проводах потребителей
	Готовить отчет по выполненным заказам
Необходимые знания	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
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
Другие характеристики	-

3.2.5. Трудовая функция

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

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано 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
	Подача напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях
	Замена и сбор использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях
Необходимые умения	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
	Встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях
	Подавать блюда, напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях
Необходимые знания	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
	Особенности обслуживания массовых мероприятий в организациях питания и на выездных мероприятиях
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
Другие характеристики	-

3.2.6. Трудовая функция

Наименование	Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой	Код	B/06.4	Уровень (подуровень) квалификации	4

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано 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
	Технологии наставничества и обучения на рабочих местах
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
Другие характеристики	-

3.3. Обобщенная трудовая функция

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

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

Возможные наименования должностей, профессий	Старший официант (бармен) Бригадир официантов (бармен) 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 блюдами и напитками
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	§ 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	Заимствовано 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 организация 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	Заимствовано 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, сервизной 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	C/03.5	Уровень (подуровень) квалификации	5

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано 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	Заимствовано 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	Заимствовано 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	Заимствовано 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	Заимствовано 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 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	-

IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта

4.1. Ответственная организация-разработчик

Российский союз промышленников и предпринимателей (РСПП (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 проводятся 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.

gost.e-ecolog.ru