	ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ
Специальности:	➢ **СПО:**100114 – Организация обслуживания в общественном питании ➢ **ВПО:** Менеджмент, профиль менеджмент ресторанного бизнеса
Квалификация:	
Профильные предметы школьной программы:	➢ **СПО**: математика, информатика, экономика и право ➢ **ВПО**:
Предмет труда:	➢ человек-знак ➢ человек-человек
Профессиональный тип личности:	➢ конвенциональный ➢ предприимчивый
Виды труда/Сфера труда ***Условия труда:***	➢ управление-продукты, изделия, человек, информация ➢ обслуживание-продукты, изделия, человек ➢ исследование-продукты, изделия, информация ➢ контроль-продукты, изделия, человек, информация ➢ работа в помещении, мобильный
Средства труда:	➢ нормативная документация ➢ профессиональные инструменты

Содержание профессиональной деятельности

Осуществлять организацию питания в предприятиях общественного питания. Управлять сотрудниками предприятий общественного питания при обслуживании посетителей. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему посетителей. Выявлять потребности на услуги и продукцию общественного питания. Формировать и удовлетворять спрос на услуги

общественного питания. Осуществлять контроль качества продукции и услуг общественного питания.

Профессионально важные качества:	• хорошая память • обонятельная и вкусовая чувствительность • эстетический вкус • аккуратность • требовательность • коммуникабельность • уравновешенность
Медицинские противопоказания:	Инфекционные заболевания, психические заболевания, некоторые заболевания нервной системы, серьезные нарушения координации движений, нарушение зрения, слуха.

Место работы

Работа в организациях общественного питания разных типов и классов.

Родственные специальности и перспективы развития профессиональной деятельности

Повар, кондитер, бармен, буфетчик, официант, администратор. Поступление в ВУЗ и получение специализированного образования.

Должностные обязанности

МЕНЕДЖЕР СЛУЖБЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ:

1. Осуществляет координацию работы персонала службы организации питания по уборке ресторана, кафе, бара к рабочему дню (обслуживанию посетителей).
2. Координирует работу обслуживающего персонала по подготовке залов к обслуживанию посетителей (сервировке столиков; подготовке оборудования для разноса и подачи пищи, напитков); созданию комфортных условий в зале (температурных и визуальных).
3. Осуществляет контроль за соблюдением работниками службы делового стиля и опрятности.
4. Осуществляет координацию действий по встрече и приветствию посетителей, контролирует качество обслуживания клиентов персоналом службы (администраторов залов, официантов, пр.).
5. Осуществляет контроль за приемом заказов персоналом (порядком и процедурой представления официантами меню, карты вин, карты напитков; оказанием помощи клиентам в выборе блюд и напитков; предложением клиентам особых и фирменных блюд; принятием заказа), делает замечания работникам, указывает на их ошибки и требует исправления ошибок.

6. Осуществляет контроль за порядком, процедурой и последовательностью обслуживания клиентов, соблюдением технологии подачи пищи и правил сервировки в соответствии с каждым типом обслуживания, различными способами подачи блюд, сервировкой вин, алкогольных и безалкогольных напитков.
7. Контролирует подготовку счета клиента и принятие оплаты.
8. Работает с жалобами клиентов (выясняет причины неудовлетворенности клиентов, устанавливает виновников, принимает меры по жалобам).
9. Осуществляет контроль за соблюдением персоналом службы стандартов гигиены, обеспечением санитарной чистоты оборудования и инвентаря.
10. Осуществляет контроль за подготовкой ресторана, кафе, бара к завершению рабочего дня.
11. Планирует потребности подразделений службы.
12. Организует инструктаж работников службы, оказывает помощь работникам в разрешении возникающих в ходе работы проблем, распределяет задания между ними и определяет степень их ответственности.
13. Принимает участие и координирует работы по подготовке меню, по оформлению залов ресторана, кафе, бара.

Где можно получить образование:

СПО:

- Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»;
- Пищевой колледж № 33;
- Московский технологический колледж питания Российского экономического университета имени Г.В. Плеханова;
- Подольский колледж.

и на базе СПО продолжить обучение:

ВПО:

- Факультет гостинично-ресторанной, туристической и спортивной индустрии Российского экономического университета имени Г.В. Плеханова;
- Институт отраслевого менеджмента Российской академии народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации (РАНХиГС);

подготовила педагог-психолог **Никитина Ирина Алексеевна**