

ОБУЧЕНИЕ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ «ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННЫЙ БИЗНЕС, КЕЙТЕРИНГ»

ЦЕЛИ

В ходе обучения гостиничному и ресторанному бизнесу, вы научитесь:

- обслуживать финских и иностранных клиентов
- выполнять работу, связанную с их размещением и питанием
- сможете специализироваться на работе по обслуживанию клиентов или приготовлению пищи
-

Если вы будете специализироваться на обслуживании клиентов, то вы получите профессию официанта. Если вы будете специализироваться на приготовлении пищи, вы получите профессию повара.

1. ПОВАР

МЕСТА РАБОТЫ

- кафе
- рестораны
- ресторан для персонала (рестораны на рабочем месте)
- предприятия по приготовлению пищи
- крупное кухонное хозяйство (например, в больнице)
- предприятия по обслуживанию праздничных мероприятий и рестораны выездного обслуживания

РАБОЧИЕ ОБЯЗАННОСТИ

- уметь готовить вкусную и здоровую пищу
- знать продукты питания и сырье, уметь заказывать их, а также по-хозяйски грамотно использовать
- уметь готовить пищу, в том числе для клиентов с особенной диетой
- уметь подавать пищу клиентам, в том числе большой группе людей

Повару необходимо знать пищевые продукты и различные способы приготовления еды. Для него важны хорошие навыки обслуживания клиентов, экономическое мышление, а также знание гигиены. Ему необходимы хорошее чувство цвета, вкуса и обоняние. Обычно на кухне идет активная работа. Повару необходимо быть быстрым и хорошо организованным. Профессия повара связана с долгим стоянием, от чего могут страдать спина и ноги. У повара не должно быть никакой пищевой аллергии или аллергии на моющие средства.

2. ОФИЦИАНТ

МЕСТА РАБОТЫ

- кафе
- ресторан, алкогольный бар, гостиница
- ресторан для персонала (рестораны на рабочем месте)
- деловые центры (например, ABC-центр, Teboil автозаправочная станция и пр.)

- предприятия быстрого питания, туристические предприятия, предприятия по обслуживанию праздничных мероприятий

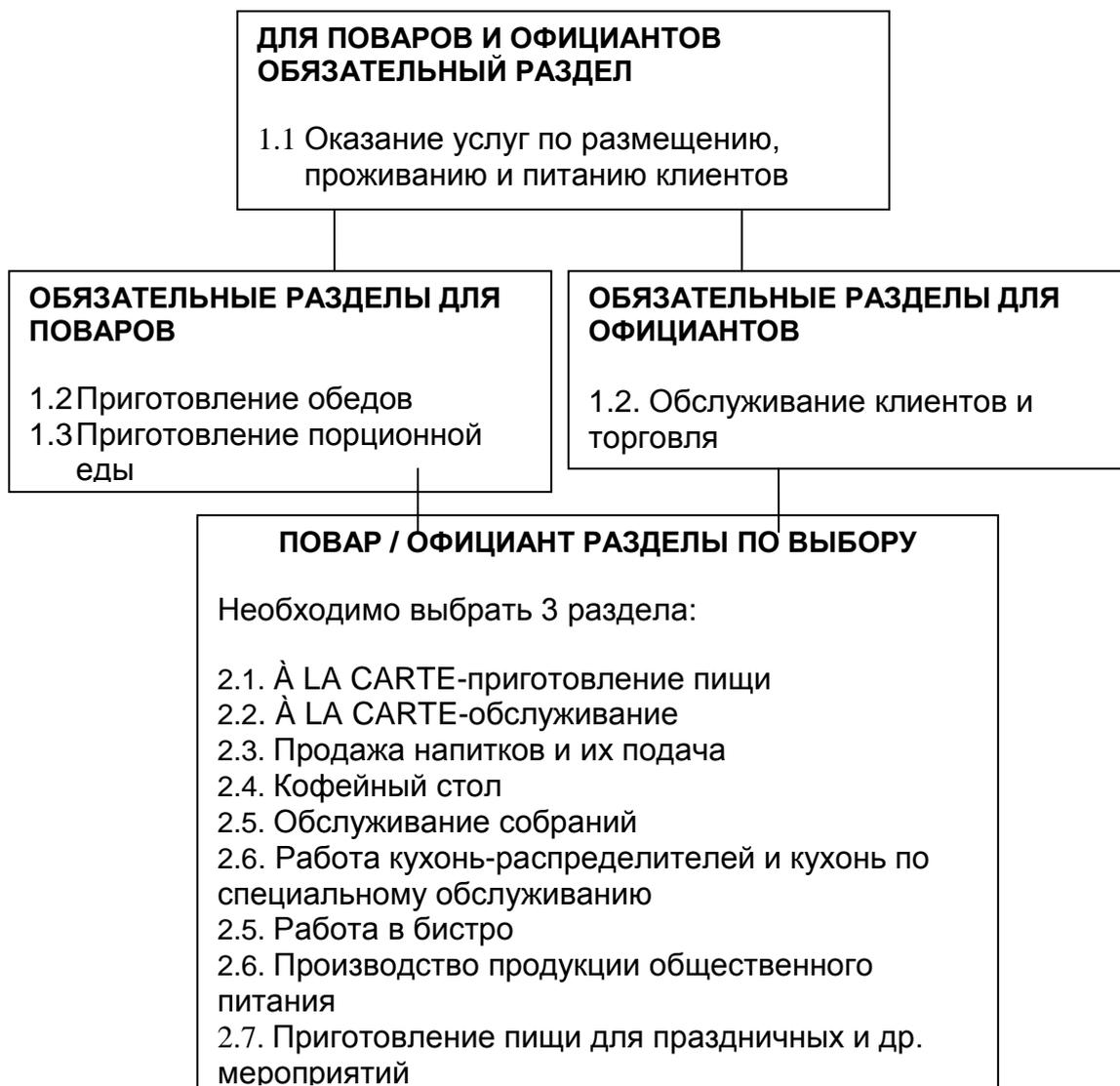
РАБОЧИЕ ОБЯЗАННОСТИ:

Официант

- приводит помещения в порядок и выставляет товары
- представляет, продает и предлагает товары и услуги
- обслуживает клиента и группы клиентов

Официант должен быть услужливым и приветливым, желательно владеющим иностранными языками. Ему необходимо знать товары и услуги, предлагаемые рестораном. Умение хорошо считать очень важно в работе. Работа официанта связана с постоянным движением, подъемом и переносом тяжестей, от чего могут страдать спина и ноги.

ОБУЧЕНИЯ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ «ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННЫЙ БИЗНЕС И КЕЙТЕРИНГ» СОСТОИТ ИЗ ПОКАЗАТЕЛЬНЫХ ЭКЗАМЕНОВ ПО РАЗДЕЛАМ:



Описание специальности:

После успешного завершения курса обучения по специальности «Гостинично-ресторанный бизнес, кейтеринг» вы получаете профессию

- a) повара
- b) официанта

Для поваров и официантов обязательным является раздел:

1. Оказание услуг по размещению и питанию клиентов

Учащийся или экзаменуемый

- умеет приводить в порядок помещения клиентов и рабочие помещения
- умеет готовить товары и услуги для продажи
- умеет заботиться о качестве товара и его достаточном количестве
- умеет обслуживать клиентов
- умеет продавать товары и услуги, а также вести регистрацию продаж
- умеет убирать и приводить в порядок комнаты клиентов и рабочие помещения
- умеет выполнять работу, связанную с уходом за посудой

- умеет чистить рабочие инструменты, машины и устройства, а также делать уборку в помещениях клиентов и рабочих помещениях
- умеет соблюдать план самоконтроля

Обязательные разделы для поваров:

2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОБЕДОВ

Учащийся или экзаменуемый

- умеет принимать, складировать, хранить сырые продукты и другие товары
- умеет обращаться и использовать различные продукты разной обработки
- умеет готовить обеды и выпечку по основным кулинарным рецептам
- умеет уменьшать и увеличивать выход готовой продукции, опираясь на основной кулинарный рецепт
- умеет корректировать пищу согласно потребностям клиентов
- умеет принимать участие в составлении меню
- умеет правильно распределять время, необходимое для выполнения рабочих задач
- умеет подавать пищу
- умеет оказывать услуги клиентам в зависимости от бизнес-идеи рабочего места и деятельности предприятия
- умеет убирать и приводить в порядок помещения
- умеет соблюдать план самоконтроля

3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОРЦИОННЫХ БЛЮД

Учащийся или экзаменуемый

- умеет составлять расписание рабочих заданий на день
- умеет корректировать еду согласно потребностям клиентов
- умеет готовить порционную пищу, пищу на заказ и выпечку
- умеет подавать порционную еду
- умеет участвовать в обслуживании клиентов, принимая во внимание бизнес-идею рабочего места и деятельность предприятия
- умеет убирать и приводить в порядок рабочие помещения и помещения для клиентов
- умеет соблюдать план самоконтроля
- умеет соблюдать основные принципы гастрономии
- умеет способствовать тому, чтобы клиент был доволен
- умеет оценивать свою работу и деятельность в целом

Обязательные разделы для официантов:

3. ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ И ТОРГОВЛЯ

Ученик или экзаменуемый

- умеет приводить в порядок и готовить (оснащать) рабочие помещения и помещения для клиентов
- умеет обслуживать клиентов согласно бизнес-идее рабочего места
- при необходимости умеет использовать в процессе обслуживания клиентов знание иностранных языков
- умеет продавать клиентам пищу, напитки, а также оказывать услуги по размещению при необходимости
- в процессе оказания услуг по размещению клиентов умеет при необходимости их зарегистрировать
- умеет осуществлять порционную торговлю
- умеет регистрировать продажи и производить расчет с клиентами
- умеет убирать и приводить в порядок помещения
- умеет соблюдать план самоконтроля
- умеет убедиться, что клиент доволен

3. ПОДАЧА ПОРЦИОННЫХ БЛЮД И НАПИТКОВ

Ученик или экзаменуемый

- умеет приводить в порядок рабочие помещения и помещения для клиентов
- умеет встречать клиентов и их обслуживать
- знает продаваемый товар и его качество (требования, предъявляемые к товару)
- умеет представлять, продавать и предлагать пищу и напитки клиентам
- при необходимости умеет использовать в процессе обслуживания клиентов знание иностранных языков
- умеет осуществлять порционную торговлю
- умеет регистрировать продажи и производить расчет с клиентами
- умеет использовать основную гастрономическую лексику
- умеет способствовать тому, чтобы клиент был доволен
- умеет оценивать свою работу и деятельность в целом