

Профессиограмма специальности «Организация обслуживания в общественном питании»



Квалификация выпускника - менеджер.

Сроки обучения по очной форме обучения:

на базе среднего общего образования (11 классов) - 2 года 10 месяцев;

на базе основного общего образования (9 классов) - 3 года 10 месяцев.

Область профессиональной деятельности выпускников: организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

Основные виды деятельности менеджера по организации обслуживания в общественном питании:

Организация питания в организациях общественного питания:

- анализ возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей;
- организация выполнения заказов потребителей;
- контроль качества выполнения заказа;
- участие в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

Организация обслуживания в организация общественного питания:

- организация и контроль подготовки организаций общественного питания к приему потребителей;
- управление работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;
- определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;
- осуществление информационного обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;
- анализ эффективности обслуживания потребителей;

- разработка и представление предложений по повышению качества обслуживания.

Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания:

- выявление потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания;
- формирование спроса на услуги общественного питания, стимулирование их сбыта;
- оценивание конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

Контроль качества продукции и услуг общественного питания:

- контроль соблюдения требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг;
- проведение производственного контроля продукции в организациях общественного питания;
- проведение контроля качества услуг общественного питания.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих:

- Официант;
- Бармен;
- Буфетчик.

Вы добьетесь успеха в профессии, если обладаете следующими способностями и личными качествами:

- умение входить в контакт и налаживать взаимоотношения с разными людьми
- умение говорить четко и ясно, грамотно выражать свои мысли
- самостоятельность
- ответственность
- аккуратность
- способность решать проблемные ситуации в короткие сроки
- развитые организаторские способности
- энергичность
- организаторские способности
- терпимость, интерес и уважение к людям
- уверенность в себе и принимаемых решениях
- целеустремленность, настойчивость
- умение гибко и быстро реагировать на разные изменения в ситуациях
- тактичность, воспитанность