

**Професійна кваліфікація:
майстер ресторанного обслуговування
4-го розряду**

Кваліфікаційна характеристика

Завдання та обов'язки. Обслуговує клієнтів у закладах ресторанного господарства зі складним сервіруванням.

Бере участь у створенні рекламних продуктів (ескізів) під час оформлення банкетного залу, барної стійки, вітрин і приміщення. Отримує посуд, прибори, столову білизну. Полірує посуд і столові прибори. Складає серветки різними способами. Здійснює попереднє сервірування столів. Зустрічає клієнтів, супроводжує їх до вільних або попередньо замовлених місць. Обслуговує клієнтів у номерах готелів. Надає вичерпну інформацію клієнтам щодо інгредієнтів, способу приготування та куштування страв, напоїв, десертів тощо.

Контролює автоматизовану систему виклику персоналу до кабінки клієнтів. Стежить за своєчасним приготуванням страв, напоїв, десертів тощо і керує процесом або безпосередньо подає їх клієнтам різними способами ("до столу", "в обхід", із використанням допоміжного столика тощо) відповідно до загальноприйнятих правил послідовності куштування та сервірування. Перевіряє вихід порцій за допомогою вимірювального устаткування. Керує процесом або безпосередньо займається декантацією вина та напоїв і фламбуванням страв.

Заповнює розрахункові чеки ручним способом та/або за допомогою електронного касового апарата, персонального комп'ютера та проводить розрахунки із клієнтами.

Веде облікові операції для подання розрахункової звітності за робочі добу та/або тиждень. Супроводжує клієнтів до виходу із закладу. Стежить за чистотою столової білизни та у разі її забруднення змінює або віддає її до прання.

Складає заявки на одержання необхідних товарів, кулінарних виробів, страв, булочних і кондитерських виробів, контролює своєчасне їх поповнення, розміщує їх у місцях зберігання з урахуванням вимог товарного сусідства, стежить за термінами реалізації та температурним режимом їх зберігання. Упаковує штучні та вагові товари.

Нарізає, зважує, розподіляє на порції та викладає продукти та вироби на тарілки, у салатники, інший посуд, розливає молочні продукти та напої у склянки, бокали, фужери тощо.

Встановлює та перевіряє справність ваговимірювальних приладів, електронно-касових апаратів, торгово-технологічного устаткування, виробничого інвентарю та інструменту, готує пакувальний матеріал, оформлює цінники.

Збирає та здає в установленому порядку харчові залишки, тару, посуд, макулатуру.

Забезпечує дотримання належного санітарного стану буфету, барної стійки.

Веде облік реалізованих товарів кожного найменування, складає товарні звіти.

Бере участь або проводить інвентаризацію товарно-матеріальних цінностей.

Складає попередньо замовлене клієнтами меню для фуршетів, бенкетів або інших заходів поза межами закладу ресторанного господарства.

Керує допоміжним персоналом, змінними бригадами (офіціантами, барменами тощо).

Повинен знати: асортимент, рецептури, технологію виготовлення страв і напоїв; кулінарну характеристику страв і напоїв; правила та технічні заходи обслуговування клієнтів; основи управління персоналом; форми складання серветок; правила оформлення столу квітами та іншими прикрасами; ознаки доброякісних закуплених товарів, кулінарних виробів, страв, булочних і кондитерських виробів, правила їх нарізання, декантації, фламбування та розподілу на порції, правила розміщення та викладання на буфетних прилавках і барних стійках; види меню, винних карток, порядок запису страв і напоїв у меню; правила та порядок подавання страв і напоїв, вимоги до їх оформлення та температури; відповідність асортименту виногорілочних виробів характеру страв; порядок оформлення рахунків і форми розрахунку із клієнтами, у тому числі за кредитними картками; види та призначення посуду, приборів, столової білизни, способи їх зберігання; правила експлуатації відповідних видів торгово-технологічного устаткування, електронно-касового апарата; правила використання та призначення у торгово-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду; термін реалізації та температурний режим зберігання та відпускання закуплених товарів, кулінарних виробів, страв, булочних і кондитерських виробів; терміни перевірки вагів, клеймування гир; правила складання товарних звітів; правила роботи закладів ресторанного господарства; правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями та тютюновими виробами; основи психології; принципи професійної етики; іноземну мову у межах розмовного мінімуму; правила та норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.