

Профессия – «Официант»

Авторы: Бельды Наталья, ученица 9 кл. (VIII вида); Галочкин Алексей, ученик 6 кл. (VIII вида);
Воронина Светлана, ученица 6 кл. (VIII вида); Кузминская Виктория, ученица 6 кл. (VIII вида);
Швец Анастасия, ученица 6 кл. (VIII вида).

Руководитель: педагог-психолог Паскал Виктория Викторовна.





Официант - принимает заказы посетителей ресторанов
или кафе, разносит блюда и напитки, убирает
посуду, получает расчет с клиентов.



Официант должен знать названия блюд и напитков,
предложенных в меню, разбираться в их рецептуре,
быть готовым рассказать об их составе все и о вкусе.



Уметь угодить клиенту своей расторопностью и
предупредительностью. Необходимо в совершенстве
владеть искусством сервировки стола: знать, как
постелить скатерть, скрутить салфетки, расставить
посуду, разложить столовые приборы и т. д.





Работа посменная. График может быть разнообразным, время зависит от работы заведения. Бывают и ночные смены. Работа связана с физическими и эмоциональными нагрузками, потому как всю смену официант обычно на ногах, клиенты не всегда попадаютсся интеллигентные, к тому же некоторые из них склонны злоупотреблять спиртным, могут оскорбить, списать на официанта разбитую посуду и т. п. Усиливает напряжение и то, что за работником постоянно наблюдает администратор, и в случае нарушения руководство может наложить на провинившегося сотрудника штраф. Рабочие места имеются в различных ресторанах, барах, кафе, клубах, летних кафе и подобных заведениях.





Специального образования для работы официантом не требуется. Часто на эту должность берут и без профессионального опыта, а обучение проводится прямо на рабочем месте. Иногда в солидных заведениях дополнительно требуют, чтобы кандидат владел иностранными языками. Официанту необходимо умение контролировать свое внимание, быстро считать в уме, владеть ресторанным этикетом, быть вежливым. Понадобится отличная координация, чтобы маневрировать между столиками с тяжелым подносом, нужно владеть и искусством этикета. Внимание и доброжелательность к каждому тоже необходимы — ведь люди приходят в заведения не только для того, чтобы насытиться, но и чтобы хорошо провести время.



Работа рекомендуется людям коммуникабельным, с чувством юмора и задатками психолога.

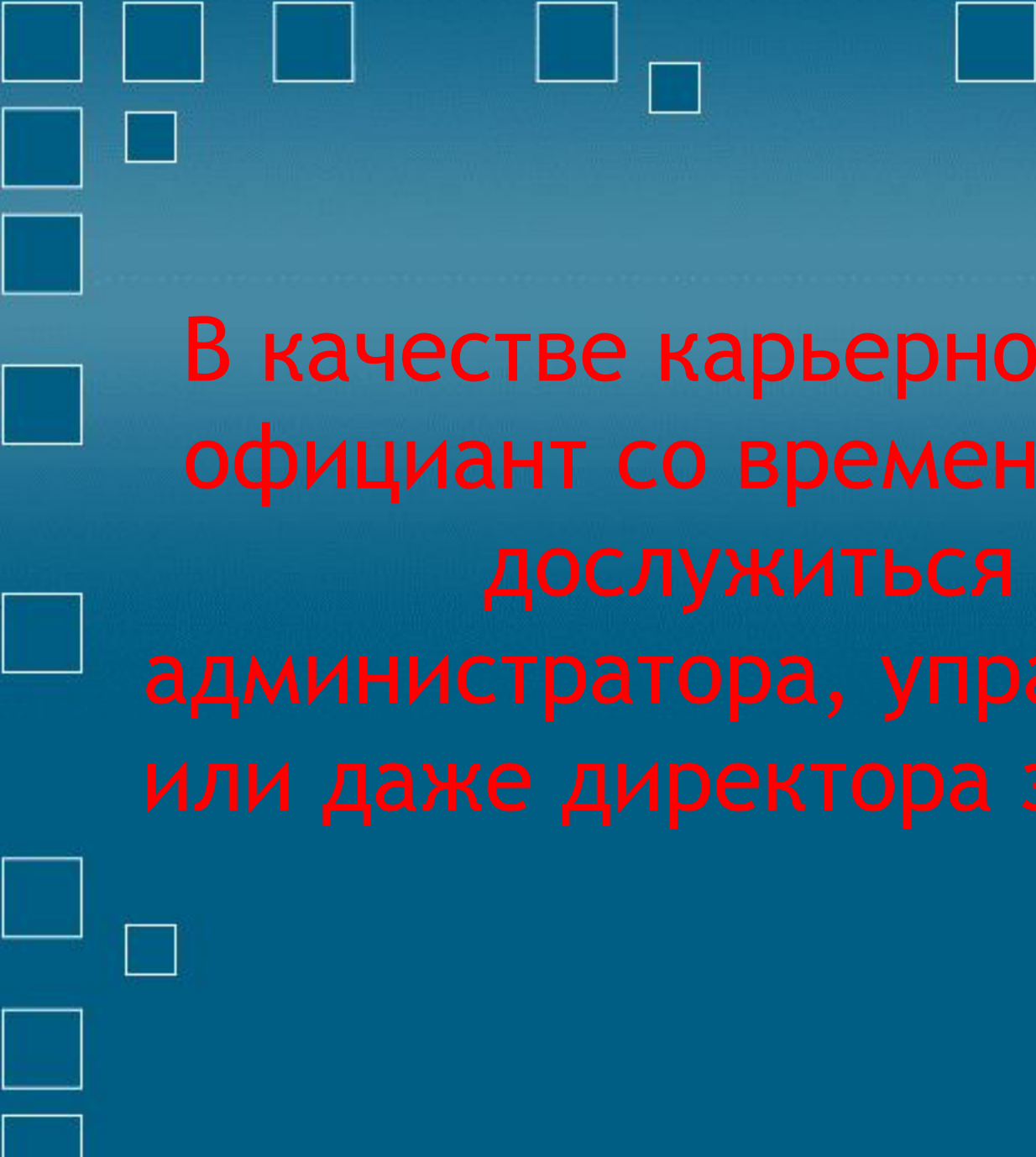


Медицинскими противопоказаниями являются астма, заболевания опорно-двигательного аппарата, органов пищеварения (язва, сахарный диабет и пр.), зрения. Не берут на данную работу людей с дефектами внешности, речи, изъятиями в телосложении, хроническими инфекционными заболеваниями.





Рабочее место в обычных столовых или недорогих кафе найти несложно, труднее устроиться в уважаемые рестораны, куда предпочитают брать людей с опытом. Заработная плата существенно зависит от места работы, чаще всего она складывается из небольшого оклада и чаевых.

A decorative pattern of white-outlined squares of various sizes is arranged in a grid-like fashion on the left side of the slide. The squares are of different sizes, with some being larger and others smaller, creating a visual structure that frames the text.

В качестве карьерного роста
официант со временем может
дослужиться до
администратора, управляющего
или даже директора заведения.



Придумай содержание блюд под названием

- ❖ «Колобок»;
- ❖ «Сладкое пюре»;
- ❖ «Кукушонок»;
- ❖ «Ледяной каток».