

## 6. Профессиональная проба по компетенции «Ресторанный сервис»

**Цель программы:** формирование первоначальных знаний, умений и навыков учащихся по профессии «Официант-бармен».

### **Задачи программы:**

1. Ознакомить учащихся общеобразовательных учреждений с профессией «Официант-бармен»;
2. Содействовать формированию первоначальных профессиональных знаний и умений по профессии «Официант-бармен»;
3. Способствовать мотивации к выбору профессии «Официант-бармен».

**Структура программы:** программа рассчитана на 16 часов и предполагает проведение 8 занятий по два академических часа (4 часа при дистанционном формате проведения профессиональных проб).

По итогам освоения программы учащиеся должны

### **знать:**

- ✓ виды и ассортимент напитков, технологию и рецептуру их приготовления, правила отпуска и подачи напитков;

- ✓ виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;

### **уметь:**

- ✓ изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие и холодные напитки;

- ✓ сервировать столы для обслуживания на разных мероприятиях

### **иметь практический опыт:**

- ✓ приготовления и подачи горячих и холодных напитков;

- ✓ приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;

- ✓ сервировки столов для обслуживания гостей на разных мероприятиях.

### **Учебно-тематический план**

№ п/п	Тема занятий	Кол-во часов
1	Введение в профессию	2
2	Виды и назначение столовой посуды и приборов	2
3	Основные приемы складывания салфеток	2
4	Обслуживание гостей. Правила и методы подачи блюд. Практические упражнения. «В обслуживании мелочей не бывает»	2
5	Виды банкетов и их особенности. Основные правила обслуживания банкетов. Сервировка столов к праздничному банкету	2
6	Технология приготовления коктейлей	2
7	Технология приготовления горячих и холодных напитков	2
8	Выполнение итоговой работы	2
	<b>Итого:</b>	<b>16</b>

## Содержание программы

**Тема 1.** Личные качества официанта, требования к профессии. Ознакомление с характеристикой, содержанием труда, профессионально-важными и личностными качествами официанта. Ознакомление с родственными профессиями официанта, бармена, возможностями получения данных профессий.

**Тема 2.** Стандарты сервировки стола. Назначение посуды и работа с ней. Основная посуда (виды тарелок, чашек, столовых приборов). Основные виды столового белья.

**Тема 3.** Технология складывания салфеток простыми (Конус двойной, Щипцы, Колонна с отворотом) и сложными способами (Колонна, Кукуруза, Конфета). Отработка практических навыков.

**Тема 4.** Обслуживание гостей. Правила и методы подачи блюд.

**Тема 5.** Виды банкетов и их особенности. Основные правила обслуживания банкетов. Сервировка столов к праздничному банкету. Отработка практических навыков.

**Тема 6.** Технология приготовления коктейлей. Подготовка оборудования (блендер, чаша для взбивания, сито). Подготовка ингредиентов для приготовления коктейлей (молоко, мороженое, фрукты, сливки, шоколад, сироп). Требования к качеству приготовления, оформления; условия подачи напитков. Отработка практических навыков.

**Тема 7.** Технология приготовления горячих и холодных напитков (чай, кофе). Подготовка оборудования (кофе-машина, турка, кофеварка). Подготовка ингредиентов (кофе, чай, лед, сахар, молоко, сливки, корица, шоколад, карамель) для приготовления напитков. Требования к качеству приготовления, оформления; условия подачи напитков. Отработка практических навыков.

**Тема 8.** Выполнение итоговой работы: «Сервировка праздничного стола».

### Учебно-тематический план при дистанционном формате обучения

№ п/п	Тема занятий	Кол-во часов
1	Введение в профессию. Виды и назначение столовой посуды и приборов	1
2	Основные приемы складывания салфеток	1
3	Технология приготовления холодных напитков	1
4	Выполнение итоговой работы.	1
	<b>Итого:</b>	<b>4</b>

## Содержание программы

**Тема 1.** Личные качества официанта, требования к профессии. Ознакомление с характеристикой, содержанием труда, профессионально-

важными и личностными качествами официанта. Ознакомление с родственными профессиями официанта, бармена, возможностями получения данных профессий.

Назначение посуды и работа с ней. Основная посуда (виды тарелок, чашек, столовых приборов). Основные виды столового белья.

**Тема 2.** Технология складывания салфеток простыми (Конус двойной, Щипцы, Колонна с отворотом) и сложными способами (Колонна, Кукуруза, Конфета). Отработка практических навыков.

**Тема 3.** Технология приготовления напитков. Подготовка оборудования (блендер, чаша для взбивания, сито). Подготовка ингредиентов для приготовления коктейлей (молоко, мороженое, фрукты, сливки, шоколад, сироп). Требования к качеству приготовления, оформления; условия подачи напитков. Отработка практических навыков.

**Тема 4.** Выполнение итоговой работы: «Сервировка праздничного стола».