

Професіограма професії «Майстер ресторанного обслуговування»

Зміст праці. З розвитком сфери послуг сформувалась нова професія «Майстер ресторанного обслуговування», яка об'єднала окремі види робіт, властиві таким професіям як: «Офіціант», «Бармен», «Буфетник», «Адміністратор залу». Поява такої професії обумовлена виникненням переваги малих і середніх підприємств у сфері ресторанного бізнесу. Майстер ресторанного обслуговування – фахівець, обізнаний з усіма видами обслуговування. Основна його функція – забезпечення чіткого та ввічливого обслуговування відвідувачів ресторану.

Повинен знати. Фахівець: готує зал до обслуговування споживачів; отримує столовий посуд, прибори, столову білизну; здійснює попереднє сервірування столів, складає серветки різними способами; зустрічає гостей, супроводжує їх до вільних або замовлених місць; приймає замовлення від споживачів, отримує та подає страви та напої; обслуговує клієнтів у номерах готелів; займається декантацією вина та напоїв, фламбуванням страв; проводить розрахунки із клієнтами за допомогою касового апарата, персонального комп'ютера; складає заявки на одержання товарів, кулінарних виробів, страв, булочних та кондитерських виробів; складає попереднє меню для фуршетів, бенкетів та інших заходів поза межами закладу ресторанного господарства.

Умови праці. Майстер ресторанного обслуговування працює у торгових залах ресторанів. Робота пов'язана зі спілкуванням з відвідувачами та персоналом ресторану, змінними бригадами (офіціантами, барменами).

Області застосування. Професія майстра ресторанного обслуговування є популярною у сфері ресторанного та готельного обслуговування.

Професійна спрямованість: з людьми, пристроями, сучасними технологіями.

Домінуючі інтереси: сфера обслуговування, підприємництво, сучасні технології.

Необхідні якості: організаторські, комунікативні, аналітичні (уміння аналізувати й передбачати ситуацію); здатність впливати на оточуючих, стратегічно мислити; концентрація, гарна пам'ять, охайність, незалежність, самостійність у прийнятті рішень, впевненість у собі, енергійність, самоконтроль, самоорганізація.

Перешкоджають успішній професійній діяльності. Захворювання: органів дихання (туберкульоз, хронічна пневмонія); серцево-судинної системи (гіпертонія, пороки серця); опорно-рухового апарата (деформація хребта, ревматизм); нервової системи; шкіри (дерматити, екземи); органів слуху та зору.

Родинні професії: офіціант, бармен, хостес, буфетник, адміністратор залу, кухар.

На ринку праці: затребувана на ринку праці.

Оплата праці: Залежить від майстерності фахівця та місця роботи. З досвідом роботи є можливість отримати посаду комерційного директора, директора закладу харчування, чи організувати приватні заклади харчування.