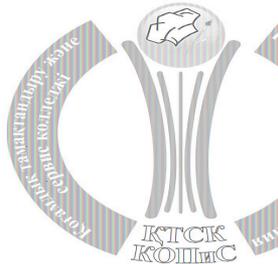


***ГККП «Колледж общественного питания и сервиса»  
акимата г. Астаны***



**Специальность 0508000 «Организация питания»  
Квалификация 050804«Официант»**

***Презентация на тему:  
«Профессия официант»***

***Преподаватель  
Специальных дисциплин***

***Тарасова  
Евгения Ильинична***

**Даяшы**  
**Официант**  
**Waiter**



## **Цель программы:**

Подготовка сознательных,  
высокообразованных  
квалифицированных рабочих-  
официантов, владеющих  
профессиональным мастерством,  
глубокими и прочными знаниями научных  
основ производства.

## Задачи:

1. Сформировать собственную жизненную позицию у обучаемых.
2. Ввести обучаемых в мир профессии.
3. Оказать помощь в выборе лично значимой системы ценностных ориентаций.
4. Содействовать становлению человека: его неповторимой индивидуальности, профессионализма, творческого начала.

## Задачи:

1. Сформировать собственную жизненную позицию у обучаемых.
2. Ввести обучаемых в мир профессии.
3. Оказать помощь в выборе лично значимой системы ценностных ориентаций.
4. Содействовать становлению человека: его неповторимой индивидуальности, профессионализма, творческого начала.

**Официант** — работник предприятий общественного питания, обслуживающий посетителей в ресторанах, кафе.

В обязанности официанта входит:

- выполнение заказов посетителей;
- получение от них расчёта за услуги;
- уборка столов после ухода посетителей;
- сервировка столов к приходу новых клиентов.

Официант несёт материальную ответственность за сохранность посуды и выручку. Для успешной работы официанту необходимы физическая выносливость, хорошая координация движений, развитая зрительная память, способность к распределению внимания и арифметические способности.

# Квалификационная характеристика

- **Официант должен знать:**
- виды обслуживания посетителей и сложную сервировку в ресторанах, кафе, барах;
- виды и правила сервировки столов и обслуживания различных торжественных мероприятий по заказам организации, отдельных лиц или групп; -ассортимент, нормы, цены на реализуемые блюда, изделия, напитки; -кулинарную характеристику блюд, изделий, напитков; -рецептуру соусов для фламбирования; технологию транжирования, филетирования;
- рецептуру для приготовления смешанных напитков, закусовых, фруктовых коктейлей;
- требования к качеству оформления;
- Знания и технологию приготовления блюд по меню;
- правила и очередность подачи блюд, изделий, напитков;
- порядок оформления счетов и расчетов по ним посетителей;
- правила безопасных условий труда, санитарии и гигиены противопожарные мероприятия;

# Уметь

- обслуживать посетителей со сложной сервировкой столов в ресторанах, кафе, барах, учреждениях, на дому, по заказам организации, отдельных лиц и групп, торжеств, свадеб, юбилейных дат, встреч, семейных обедов, вечеров, балов;
- дегустаций блюд национальных кухонь и др.;
- встречать и размещать гостей в торговом зале ресторана, знакомить их с меню;
- принимать заказы от посетителей на проведение банкетов, торжеств, оформлять их;
- составлять меню завтрака, обеда, ужина, банкета, производить расчет необходимого количества посуды, белья, приборов;
- оказывать посетителям помощь в выборе блюд и напитков;
- подавать заказанные блюда и напитки на стол или в номера;
- производить расчет с посетителями согласно счета;
- подготавливать зал и формировать столы для отдельных посетителей, официальных приёмов, банкетов с полным обслуживанием;
- приготовить блюда в торговом зале на глазах у посетителей (транжирование, филетирование, фламбирование, смешанные напитки, фруктовые и закусочные коктейли);
- соблюдать правила безопасных условий труда, санитарии и гигиены, противопожарные мероприятия;
- ориентироваться на клиента;
- работать творчески;
- проявлять профессиональный вкус, аккуратность; получать новые профессиональные знания; -работать качественно.

:

# Методы организации труда официанта

## Индивидуальный

- Все функции от принятия заказа до расчета с посетителем выполняет один официант на отведенном ему участке зала (два-три стола).
- Встретив посетителя и приняв заказ, он уходит из зала для его выполнения.

## Бригадный (Звеньевой)

- Метрдотель встречает гостей у входа в зал и приглашает их занять места. Бригадир приветствует гостей, рассаживает их за столом, предлагает меню, прејскурант винно-водочных изделий и напитков и принимает заказ. Он почти все время находится в зале: сервирует стол, выполняет дополнительные поручения посетителей. Потом пробивает чеки в кассе. Один официант получает продукцию из буфета, другой — заказанные блюда на кухне. Принесенные блюда бригадир раскладывает по тарелкам, разливает напитки, подготавливает счет для посетителей.

# Метод обслуживания «в стол» русский способ

Обслуживание по-русски часто называют семейным стилем. Для всех гостей, сидящих за одним столиком, еду подают на одном большом блюде. А официант по-очереди наполняет тарелки для каждого гостя.



# Метод обслуживания «в обнос» французский способ

Обслуживание по-французски считается самым дорогим и самым сложным видом обслуживания. Оно требует специально подготовленного персонала и из-за своей сложности мало распространено. Приготовление пищи при таком способе обслуживания заканчивается на специальном столике, который называется *gueridon*. На этом же столике определяются порции. Заправку соусами осуществляют на тележке. Перед подачей блюда на стол, официант предлагает «лидеру стола» – одному из присутствующих за столиком клиенту – попробовать или продегустировать блюдо.



# Метод обслуживания по английски

Перекладывание  
закусок и блюд в  
тарелки посетителей  
на подсобном или  
приставном столе



# Назначение столового белья

К столовому белью относятся скатерти, салфетки, ручки, полотенца. Основные виды тканей, используемых для столового белья, следующие:

- натуральные: атлас, чистый хлопок, шерсть, дамаст, лен, муслин, полотно, тюль, шелк и другие;

- искусственные: ткани с ацетатного, вискозного, полинозного, полиэфирного волокон, полиэстера и т.д.;

- смешанные ткани: смесь натуральных тканей с разным процентом синтетических волокон



Текстилье  
ST-048

# СКАТЕРТЬ

Основное украшение стола – скатерть. Классическими материалами для скатерти являются хлопчатобумажная ткань и лен. Но они легко мнутся, поэтому часто используют смесовые ткани. Кроме того, можно выбрать и нетрадиционные материалы. Например, шелк, парчу или искусственный мех с коротким ворсом. При выборе цвета скатерти нужно учесть случай, по которому она накрывается на стол. Белая скатерть, как правило, используется в официальных застольях. Она выглядит нарядно, торжественно, но требует немало хлопот по уходу. С помощью цветной скатерти можно украсить стол, придав интерьеру дополнительный шарм, а яркие расцветки поднимают настроение. Такие скатерти обязательно должны гармонировать с цветом посуды и подходить к общей цветовой гамме комнаты. При выборе скатерти учтите воздействие ее цвета на человека. Например, красные и желтые оттенки возбуждают аппетит, синие и зеленые – сдержанны. Клетчатая скатерть хорошо подойдет для кофейного стола, а для повседневного обеда выберите темно-синюю, красную или зеленую.



# САЛФЕТКИ

Они должны сочетаться по цвету и материалу со скатертью. Если салфетки той же расцветки, что и скатерть, ткань лучше всего выбрать тонкую. Если же они немного отличаются по тону, то материал должен быть таким же, как и скатерть. Размер и форма салфеток могут быть различными. Классическими параметрами считаются 30\*30 см, но более распространен 45\*45 см или 60\*60 см.



# НАЗНАЧЕНИЕ ПОСУДЫ ФАРФОРОВОЙ

Посуда из фарфора имеет изысканный, привлекательный вид и специфические отличия: легкость, прозрачность в тонких слоях (3 мм) черепка белого цвета, четкий удлиненный мелодичный звук при постукивании по краю изделия, повышенные термические свойства, высокую стойкость глазури.



# Тарелки

## По величине и форме тарелки бывают:

1. Круглые глубокие столовые служат для подачи супов.
2. Круглые мелкие столовые служат для подачи вторых.
3. Горячих блюд и могут служить подстановочными под глубокие столовые тарелки.
4. Круглые мелкие закусочные служат для подачи закусок.
5. Круглые мелкие пирожковые служат для подачи хлеба.
6. Круглые мелкие десертные служат для подачи десерта.



# Соусники

Служат для подачи горячих и холодных соусов к блюдам, края их немного отогнуты для того, чтобы положить ложку, предназначенную для соуса: вместимость их от 0,05 до 0,2 л.



# Чашки

Предназначены для подачи различных видов горячих напитков. Каждой емкости чашек соответствует блюдце определенного диаметра.

По форме они бывают цилиндрические и конусовидные (грушевидные). Для предприятий категории люкс чашки делаются из более тонкого фарфора, с позолоченной окантовкой и с эмблемой предприятия, а для других категорий без окантовки или с синим ободком.



# КОФЕЙНИКИ, ЧАЙНИКИ, СЛИВОЧНИКИ, МОЛОЧНИКИ

Служат для подачи различных видов горячих напитков, таких, как чай, молоко, кофе с молоком и кипяток, отдельным посетителям или группам. Они бывают: для сливок к черному кофе вместимостью 0,025 л; для молока к кофе мокко 0,1 л; для чая, черного кофе и кипятка 0,2 л; для подачи горячих напитков группе посетителей от 0,3 до 0,5 л и 1 л.



# Назначение посуды металлической

- Металлическая посуда используется для приготовления и подачи блюд по производству ресторана в зал. Она сохраняет блюда в горячем состоянии
- Металлическая посуда делится на изделия из мельхиора, нейзильбера, нержавеющей стали, алюминия



# Ассортимент металлической посуды

**Кокотница** - используется для приготовления и подачи специальных горячих закусок: грибов в сметане, крабов, птицы, овощей с соусами. Вместимость ее около 90 см<sup>3</sup>; изготавливается из мельхиора и нержавеющей стали.



**Кокильница** - небольшая металлическая раковина на подставке, предназначена для запекания и подачи рыбы (преимущественно судака) и морепродуктов.



**Пашотницы** -  
кастрюльки с мельхиора  
или нержавеющей стали,  
предназначенные для  
подачи к бульону  
горячих очищенных яиц,  
сваренных "в мешочек"



**Менажницы** -  
однорпорционные  
металлические блюда  
овальной или круглой формы  
с перегородками;  
Менажницы выпускаются с  
двумя и тремя секциями для  
отпуска блюд со сложным  
гарниром



- **Ледовница** изготавливают из мельхиора в виде маленького ведерка, внутри которого есть сетка, которая не касается дна; выпускают в комплекте с щипцами для льда и крышкой



- **Ведерко для охлаждения шампанского и других игристых вин и подачи их к столу** изготавливают из мельхиора. Оно имеет две ручки в виде колец, у него ставят бутылки с напитками для охлаждения льдом; емкость 3-5 л. Ведерко можно устанавливать на подставку, высота которой такая же, как и в



# Назначение посуды стеклянной

В ресторанах для сервировки стола используется хрустальная и стеклянная посуда различных видов. Хрустальная посуда применяется в ресторанах высшей категории при обслуживании банкетов и приемов.



# Ассортимент стеклянной посуды

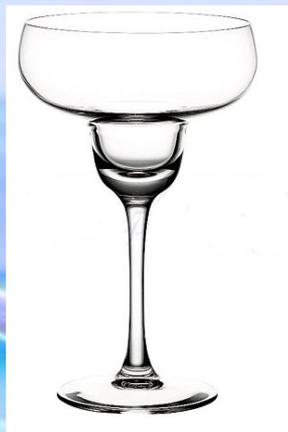
Рюмка емкостью 50 см<sup>3</sup> предназначена для водки, настоек, наливок.



Рюмка рейнвейная из цветного хрусталя или стекла емкостью 100 см<sup>3</sup> используется для белых сухих и полусухих столовых вин (Цинандали, Рислинг, Гурджаани и др.). Она бывает кобальтового (синего) или зеленовато-золотистого цвета. Светлое столовое вино в цветной рюмке "играет".



Рюмка мадерная (75 см<sup>3</sup>) применяется для крепленых вин типа Херес, Мадера, Портвейн и десертных вин (Мускат, Кагор и др.).



Рюмки лафитные емкостью 125 см<sup>3</sup> служат для подачи красных столовых вин типа Мукузани, Саперави, Бордо, Гамза.



- Рюмка емкостью 25 см<sup>3</sup> для ликеров и кремов - на высокой ножке, цветная, кремманчатой формы.



- Рюмка коктейльная (75 см<sup>3</sup>) на очень низкой ножке используется для подачи десертных (крепких) коктейлей типа Маяк, Москва.



Стаканы конические высокие емкостью 300-330 см<sup>3</sup> применяются для подачи сливочных, молочных и фруктово-ягодных коктейлей, кофе-гляссе. Высота стаканов 160-170 мм, дно утолщенное.



- Специальные бокалы цилиндрической формы емкостью от 250 до 400 см<sup>3</sup> на низкой ножке применяются в барах и ресторанах для подачи пива. В пивных барах используют пивные кружки (емкостью 250, 500 и 1000 см<sup>3</sup>).



Стаканы конические с утолщенным дном емкостью до 200 см<sup>3</sup> используются для подачи виски со льдом, содовой и минеральной водой.



- Вазы для фруктов с круглой чашей диаметром 200, 240, 300 мм на высокой ножке применяются для фуршетных столов, на низкой ножке и без ножки типа ладьи - для сервировки столов других видов банкетов.

Стаканы конические емкостью 125 см<sup>3</sup> применяются для подачи соков во время аперитива.



# Назначение столовых приборов

Различают два вида столовых приборов: основные, которые используются во время самого приема пищи, а также вспомогательные, которые созданы для коллективного пользования (например, чтобы переложить еду из основного блюда в свою тарелку).



1. Закусочный прибор, в который входят вилка и нож. Его подают к холодным блюдам и закускам, а также к некоторым горячим яствам (блинам, яичнице). Длина ножа примерно равна диаметру закусочной тарелки.



2. Рыбный прибор, который также состоит из ножа и вилки. Его применяют с горячими рыбными блюдами. Он отличается от закусочного — нож слегка напоминает лопатку (тупой), а вилка с коротковатыми зубцами.



3. Столовый прибор — вилка, ложка и нож. С помощью него можно кушать первые и вторые горячие блюда. Длина ножа примерно равна диаметру столовой тарелки, а вилка и ложка — немного короче.



4. Десертный прибор. В него входят специальная ложка, вилка и нож для сладких блюд. Такой нож немного уже, чем закусочный и кончик заострен, а у вилки три зубца. Эти две составные части прибора используют для сыра, пирога, творога, яблочного шарлота. Ложкой можно кушать блюда, которые не нужно резать.



5. Палочки для еды — приспособление, которое пришло в славянскую кулинарию с Восточных стран. Подаются они к блюдам китайской, японской, корейской и вьетнамской кухни, при этом обычные столовые приборы не убираются.



7. Нож для масла с широким, изогнутым полудугой лезвием. Его кладут на правый бок пирожковой тарелки.



6. Ложки — миниатюрная кофейная и чуть больших размеров чайная, а также длинная ложка для холодных напитков (например, чая).



8. Нож-вилка — серповидная форма с зубцами на конце. Подают для разрезания сыра.



# Национальная посуда Республики Казахстан

*Ыдысын көріп асын іш — Посмотрев на посуду,  
определи хозяйку.*

В этой казахской поговорке скрыт глубокий смысл, огромное воспитательное значение. В красивой посуде даже самая простая еда выглядит аппетитно. Издревне народные умельцы делали посуду из экологически чистого природного материала, используя дуб, березу и другую крепкую древесину, а также шкуры лошадей, коз. С появлением огня посуду стали изготавливать из металлов – чугуна, золота, серебра. И все-таки предпочтение отдавалось натуральным материалам.

# Қазан

Қазан занимает одно из важнейших мест среди прочей посуды. Казахи всю еду (кроме кумыса) готовят в казане. В народе его называют не просто казан, а «қара қазан» (здесь слово «қара» означает священный).

Қазан отливают из чугуна в виде полушария с четырьмя ушками для удобства захвата. Казаны делают разной величины. Самый большой «он екі қарыс қара қазан» (он екі – двенадцать, қарыс – мера длины, равная расстоянию между концами раздвинутых большого и среднего



қазан»  
мясо цело



ноқ;

# Ошақ

Очаг – приспособление **для** установки қазана. Его называют еще «қазан-ошақ». Казахи используют три вида очага: железный, состоящий из узорчатого обруча и трех изогнутых ножек. Раньше к таким очагам привязывали лошадей. «Жер ошақ» — очаг, сложенный из камней и очаг, вырытый в земле. Два последних удобны для походов и уютов.



# Саба

Саба – бурдюк (сосуд) для кумыса из специально обработанных, окрашенных кожей тальника лошадиных шкур. Сшивают шкуры (примерная емкость 100 литров) нитками из верблюжьей шерсти. Дно саба делают широким, а верхнюю часть более узкой. К горловине пришивают шнурки для подвешивания. Хорошо промыв саба заполняют айраном и выдерживают несколько дней для устранения запаха шкуры (шикі дәмін алу). Затем растягивают, обмазывают влажной печной копотью, сливочным маслом и коптят дымом таволги или березы. Прокопченая шкура становится очень прочной. Запах копоти придает кумысу вкус и улучшает качество напитка.



Ақ Жайық

# Келі-келсап

Кели (ступа – посуда для шелушения пшена) выдалбливают из цельного куска дерева твердых пород, в виде усеченного конуса с более узкой верхней частью. После выдалбливания внутреннюю часть обжигают для прочности и удаления шероховатостей. С двух сторон келі оставляют выемки для удобства при работе. Высота келі 70–80 см, средний диаметр около 30 см.

Для шелушения тары необходим келсап (толкушка), который также выстругивают из цельного куска дерева длиной около 1 м, диаметром 15 см. Нижнюю часть делают закругленной формы.



# Табақ

Плоское блюдо для подачи мяса. Для его изготовления высушенный дуб или березу кипятят в воде, затем выстругивают табаки разных размеров. Большой табак предназначен для уважаемых людей. Украшается табак только узорами, выбитыми на самом дереве, так как его



# Самауыр

Самоваром казахи стали пользоваться после воссоединения с Россией. Появление самовара в степи сопровождалось интересными и смешными рассказами. Так одним из первых обладателей самовара стал известный в Северном Казахстане бай Есеней. Однако, он не знал как им пользоваться. Поэтому послал в соседний аул за русским, дал ему лошадь за то, чтобы он научил его кипятить чай. Но суеверный Есеней отказался пить чай, сетуя на то, что краник самовара направлен вниз, а это значит, что и гордая голова хана может поникнуть.



# Вывод

Ресторанная отрасль – та сфера бизнеса, которая стремительно развивается с каждым годом. Все больше внимания сегодня уделяется тому, чтобы приблизиться к стандартам обслуживания европейского класса, поскольку чем выше качество и культура обслуживания, тем привлекательнее заведение для клиентуры. Быстрый темп роста сети кафе, ресторанов, предприятий общественного питания обуславливает острую необходимость в грамотных специалистах, которые способны принять на себя руководство предприятием, ориентироваться в методах и формах обслуживания, технологических стандартах, обслуживании посетителей и оказании услуг на высоком уровне.