

**Аннотация
программы профессионального обучения
11176 «Бармен»**

Основная Программа профессионального обучения по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

Актуальность программы заключается в популяризации рабочих профессий, спрос квалифицированных кадров в сфере общественного питания.

В результате освоения программы профессионального обучения у слушателя должны быть сформированы **компетенции:**

ПК 1.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.

ПК 1.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.

ПК 1.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговотехнологическое оборудование в процессе обслуживания.

ПК 1.4. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.

ПК 1.5. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.

ПК 1.6. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.

ПК 1.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

Целью является качественное овладение профессиональными компетенциями, необходимыми для выполнения видов профессиональной деятельности в рамках имеющейся квалификации

Результаты обучения:

В результате освоения программы слушатель должен приобрести знания и умения, необходимые для качественного изменения перечисленной выше профессиональной компетенции. Слушатель должен

знать:

- виды и классификации баров;
 - планировочные решения баров;
 - материально-техническое и информационное оснащение бара;
 - правила безопасной эксплуатации оборудования бара;
 - характеристику безалкогольных напитков;
 - правила и последовательность подготовки бара, к обслуживанию;
- виды и методы обслуживания в баре;
- технологию приготовления смешанных и горячих напитков;

- правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации;
- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
- правила охраны труда;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена.

уметь:

- подготавливать бар к обслуживанию;
- обслуживать потребителей за барной стойкой, безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара;
- готовить смешанные напитки, безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;
- производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- осуществлять инвентаризацию запасов напитков в баре;
- оформлять необходимую отчётно-учётную документацию;
- соблюдать правила профессионального этикета; соблюдать правила личной гигиены;

иметь (практический опыт):

- подготовки бара к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приёма заказа;
- обслуживания потребителей напитками;
- приготовления и подачи напитков и блюд;
- принятия и оформления платежей;
- оформления отчётно-финансовых документов;
- подготовки бара к закрытию.