

# 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 попадают 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, изъянами 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.



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».