

**ЧАСТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
АКАДЕМИЯ ТУРИЗМА И МЕЖДУНАРОДНЫХ ОТНОШЕНИЙ**



**УТВЕРЖДАЮ:**  
**Ректор АТиМО**  
**Ю.В. Сорокин**  
«12» августа 2016 г.

**Квалификационная характеристика рабочей профессии**

**«Официант»**

для проведения квалификационного экзамена профессионального модуля  
(ПМ.5 для специальности 43.03.11 «Гостиничный сервис»)

«Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,  
должностям служащих»

(разработано в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014, Выпуск №51 ЕТКС. Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30, раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание»)

Екатеринбург,

2016

# Квалификационная характеристика рабочей профессии

## «Официант»

для проведения квалификационного экзамена профессионального модуля  
«Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям  
служащих»

### § 18. Официант 3-го разряда

**Характеристика работ.** Обслуживание посетителей в организациях питания с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд по предварительно оплаченным путевкам, чекам, талонам и за наличные деньги без оформления и предъявления посетителям счетов или без оформления оплаты на контрольно-кассовом аппарате: диетических столовых при санаториях, пансионатах, профилакториях, турбазах и домах отдыха, ресторанах на экскурсионных судах, вагонах-ресторанах и туристско-экскурсионных поездах, ресторанах, реализующих скомплектованные рационы питания, и др. Прием предварительных заказов на горячие блюда и обслуживание пассажиров непосредственно в вагонах. Разносная торговля в залах ресторанов, кафе, баров кондитерскими изделиями, сувенирами, цветами и другими товарами; в пассажирских вагонах - горячими первыми и вторыми блюдами, молочнокислой продукцией, кулинарными и кондитерскими изделиями, сувенирами, дорожными наборами, безалкогольными напитками, хлебобулочными изделиями. Накрытие и предварительная сервировка столов. Замена скатертей и салфеток по мере их загрязнения. Уборка столов. Сдача использованной посуды, приборов, столового белья, наличных денег, чеков, талонов, нереализованной продукции и товаров.

**Должен знать:** правила сервировки столов и обслуживания посетителей при реализации по предварительно оплаченным путевкам, чекам, талонам; краткую кулинарную характеристику, очередность и температуру подачи блюд; цены на реализуемую кулинарную продукцию, кондитерские изделия и продаваемые товары; виды, назначение и требования, предъявляемые к используемой столовой посуде, приборам, белью, порядок их получения и сдачи; правила эксплуатации применяемого оборудования и инвентаря; порядок расчета с посетителями, сдачи наличных денег, чеков, талонов.

### § 19. Официант 4-го разряда

**Характеристика работ.** Обслуживание посетителей в организациях питания со сложной сервировкой столов: ресторанах, кафе, барах второй и первой категорий с приемом заказов от посетителей, оформлением и предъявлением им счетов. Обслуживание торжеств: свадеб, юбилейных дат, товарищеских встреч, семейных обедов, вечеров отдыха, тематических вечеров, балов, дегустаций блюд национальных кухонь и др. Оказание посетителям помощи в выборе блюд и напитков и подача их на столы или в номер. Расчет с посетителями согласно счету.

**Должен знать:** виды обслуживания посетителей и сервировок столов в ресторанах, кафе и барах второй и первой категорий с включением в меню заказных и фирменных блюд, напитков и кондитерских изделий; виды и правила сервировки

столов и обслуживания торжеств, мероприятий по заказам организаций, отдельных лиц или групп; ассортимент, нормы выхода, подробную кулинарную характеристику, правила подачи и цены на реализуемые блюда, изделия и напитки; порядок оформления счетов и расчета по ним посетителей; правила эксплуатации контрольно-кассовых аппаратов.

## **§ 20. Официант 5-го разряда**

**Характеристика работ.** Обслуживание посетителей в организациях питания с особо сложной сервировкой столов, отражающей национальные особенности и их тематическую направленность: загородных, национальных и тематических ресторанов, кафе, баров высшей категории и категории люкс. Обслуживание торжественных и официальных приемов, совещаний, конференций, переговоров, съездов. Обслуживание иностранных туристов. Подача фирменных блюд и напитков по желанию клиента, заказавшего эти блюда. Подача влажных горячих салфеток.

**Должен знать:** виды и правила сервировки столов, отражающие национальные особенности и тематическую направленность организаций питания; формы и правила обслуживания иностранных туристов на торжественных и официальных приемах, совещаниях, конференциях, переговорах, съездах; соответствие ассортимента вин и винно-водочных изделий характеру и очередности подаваемых блюд; особенности питания иностранных туристов; формы организации труда официантов (индивидуальная, бригадно-звеньевая, бригадная); иностранный язык в объеме, необходимом для общения с посетителями.

## **Комментарии к профессии**

Приведенные тарифно-квалификационные характеристики профессии «*Официант*» служат для тарификации работ и присвоения тарифных разрядов согласно статьи 143 Трудового кодекса Российской Федерации. На основе приведенных выше характеристик работы и предъявляемых требований к профессиональным знаниям и навыкам составляется должностная инструкция официанта, а также документы, требуемые для проведения собеседования и тестирования при приеме на работу.