



МИНИСТЕРСТВО ЮСТИЦИИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАРЕГИСТРИРОВАНО

Регистрационный № 68146

от 11 апреля 2022 г.

**МИНИСТЕРСТВО ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(МИНТРУД РОССИИ)**

ПРИКАЗ

9 марта 2022 г.

Москва

№

115н

**Об утверждении профессионального стандарта
«Официант, бармен»**

В соответствии с пунктом 16 Правил разработки и утверждения профессиональных стандартов, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 г. № 23 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 4, ст. 293; 2014, № 39, ст. 5266), п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить прилагаемый профессиональный стандарт «Официант, бармен».
2. Признать утратившим силу приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 910н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант/бармен» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40269).
3. Установить, что настоящий приказ вступает в силу с 1 сентября 2022 г. и действует до 1 сентября 2028 г.

Министр

А.О. Котяков

УТВЕРЖДЕН
приказом Министерства
труда и социальной защиты
Российской Федерации
от «9» марта 2022 г. № 115н

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

Официант, бармен

681

Регистрационный номер

Содержание

I. Общие сведения.....	1
II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности)	3
III. Характеристика обобщенных трудовых функций.....	4
3.1. Обобщенная трудовая функция «Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания»	4
3.2. Обобщенная трудовая функция «Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков».....	8
3.3. Обобщенная трудовая функция «Руководство деятельностью официантов, барменов по обслуживанию гостей организации питания».....	14
3.4. Обобщенная трудовая функция «Организация процессов обслуживания гостей организации питания блюдами и напитками».....	18
IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта.....	21

I. Общие сведения

Подача блюд и напитков в организациях питания

33.013

(наименование вида профессиональной деятельности)

Код

Основная цель вида профессиональной деятельности:

Обслуживание гостей в организациях питания

Группа занятий:

1412	Руководители ресторанов (вагонов-ресторанов)	5131	Официанты
5132	Буфетчики (бармены)	5246	Работники прилавка, обслуживающие посетителей мест общественного питания
(код ОКЗ ¹)	(наименование)	(код ОКЗ)	(наименование)

Отнесение к видам экономической деятельности:

56.10	Деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания
56.21	Деятельность предприятий общественного питания по обслуживанию торжественных мероприятий

56.29	Деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания
56.30	Подача напитков
(код ОКВЭД ²)	(наименование вида экономической деятельности)

II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности)

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
A	Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	3	Прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос и доставку в организации питания	A/01.3	3
			Обслуживание гостей в холле организации питания	A/02.3	3
			Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания	A/03.3	3
			Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания	A/04.3	3
			Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки	B/01.4	4
B	Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	4	Обслуживание гостей в зале организации питания	B/02.4	4
			Обслуживание гостей в баре организации питания	B/03.4	4
			Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий	B/04.4	4
			Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы	B/05.4	4
			Заказ, получение, организация хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря в зале и баре организации питания	C/01.5	5
C	Руководство деятельностью официантов, барменов по обслуживанию гостей организации питания	5	Организация работы бригады официантов/барменов	C/02.5	5
			Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады официантов/барменов	C/03.5	5
			Планирование процессов обслуживания гостей организации питания	D/01.6	6
			Организация и координация процессов обслуживания гостей организации питания	D/02.6	6
			Контроль и оценка результатов процессов обслуживания гостей организации питания	D/03.6	6
D	Организация процессов обслуживания гостей организации питания блюдами и напитками	6			

III. Характеристика обобщенных трудовых функций

3.1. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания		Код	A	Уровень квалификации	3
Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала			
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта	
Возможные наименования должностей, профессий	Помощник официанта Помощник бармена Хостес					
Требования к образованию и обучению	Профессиональное обучение – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих					
Требования к опыту практической работы	-					
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки ³ ; прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров ⁴ Для реализации и хранения вина, ликеро-водочной продукции и пива – возраст не моложе 18 лет ⁵					
Другие характеристики	-					

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	5131	Официанты
	5132	Буфетчики (бармены)
ЕТКС ⁶	§ 18	Официант 3-го разряда
	§ 3	Буфетчик 3-го разряда
ОКПДТР ⁷	11176	Бармен
	11301	Буфетчик
	16399	Официант

3.1.1. Трудовая функция

Наименование	Прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос и доставку в организации питания		Код	A/01.3	Уровень (подуровень) квалификации	3
Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Прием и оформление заказа на бронирование столика
	Прием и оформление заказа на продукцию на вынос и на доставку
	Предоставление информации об организации питания
	Ведение учета заказанных столиков в зале организации питания
Необходимые умения	Осуществлять прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения
	Использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования
	Вносить и редактировать данные в системе управления взаимоотношениями с клиентами
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку
	Правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку
	Стандарты приема входящих звонков
	Стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры
	Этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах
Другие характеристики	-

3.1.2. Трудовая функция

Наименование	Обслуживание гостей в холле организации питания	Код	A/02.3	Уровень (подуровень) квалификации	3
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта	

Трудовые действия	Встреча и приветствие гостей в организации питания
	Информирование гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах
	Размещение гостей за столом в зале организации питания
Необходимые умения	Презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания
	Предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания
	Проводить гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания
	Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания
	Оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания
	Создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания

Необходимые знания	Подавать гостям меню организации питания
	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Процедура встречи и приветствия гостей в организации питания
	Приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания
	Правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания
	Правила подачи меню в организации питания
Другие характеристики	-

3.1.3. Трудовая функция

Наименование	Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания	Код	A/03.3	Уровень (подуровень) квалификации	3
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции

Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Подготовка зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала
	Подготовка (досервировка, пересервировка) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей
	Проверка состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность)
	Подача блюд и напитков гостям организации питания
	Сбор использованной столовой посуды и приборов со столов
	Поддержание чистоты и порядка в зале обслуживания
Необходимые умения	Расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания
	Подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию
	Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания
	Проверять качество и состояние столового белья в организации питания
	Рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания
	Укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток
	Размещать использованную столовую посуду и приборы на сервировочной тележке и перевозить ее
	Переносить использованную столовую посуду и приборы вручную и на подносе
	Сортировать использованную столовую посуду и приборы
	Эстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос в организации питания
Необходимые знания	Порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей
	Правила и виды расстановки мебели в зале организации питания
	Виды сервировки стола при обслуживании гостей

	Виды и назначение ресторанных аксессуаров
	Характеристика столовой посуды, приборов
	Правила и техника подачи блюд и напитков
	Правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей
	Способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов
	Правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней
	Способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
Другие характеристики	-

3.1.4. Трудовая функция

Наименование	Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания	Код	A/04.3	Уровень (подуровень) квалификации	3
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции

Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию гостей
	Приготовление заготовок для напитков
	Приготовление свежевыжатых соков
	Реализация готовых к употреблению безалкогольных напитков
	Уборка использованной барной посуды со столов бара и барной стойки
Необходимые умения	Расставлять мебель в баре, включать и настраивать к использованию оборудование бара
	Проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов
	Расставлять бутылки с напитками и барную посуду на барной стойке и витрине бара
	Сортировать столовую посуду и приборы по виду и назначению
	Подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок
	Промывать, очищать, нарезать, измельчать зелень, фрукты и ягоды
	Хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
	Выжимать сок из citrusовых, мягких и твердых плодов
	Порционировать, сервировать и украшать свежевыжатые соки и безалкогольные напитки для подачи гостям организации питания
	Открывать бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками
	Разливать газированные и негазированные безалкогольные напитки
	Чистить, мыть и содержать в рабочем состоянии оборудование бара и

Необходимые знания	барный инвентарь
	Эстетично и безопасно упаковывать напитки на вынос
	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения
	Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей
	Методы подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения
	Техника открывания бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напитками
	Методы сервировки и оформления для подачи свежеежатых соков и безалкогольных напитков
	Правила хранения приготовленных свежеежатых соков и безалкогольных напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для последующего использования
	Виды барного оборудования и инвентаря
	Характеристика столовой посуды, приборов в организации питания
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
Другие характеристики	-

3.2. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	Код	В	Уровень квалификации	4
--------------	---	-----	---	----------------------	---

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта	

Возможные наименования должностей, профессий	Официант Бармен
--	--------------------

Требования к образованию и обучению	Профессиональное обучение – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих или Среднее профессиональное образование – программы подготовки квалифицированных рабочих
Требования к опыту практической работы	Не менее шести месяцев работы в организациях питания по выполнению вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания при наличии профессионального обучения
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных периодических медицинских осмотров Для реализации и хранения вина, ликеро-водочной продукции и пива – возраст не моложе 18 лет

Другие характеристики	-
-----------------------	---

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	5131	Официанты
	5132	Буфетчики (бармены)
ЕТКС	§ 19	Официант 4-го разряда
	§ 1	Бармен 4-го разряда
	§ 4	Буфетчик 4-го разряда
ОКПДТР	11176	Бармен
	11301	Буфетчик
	16399	Официант
ОКСО ⁸	5.43.01.01	Официант, бармен

3.2.1. Трудовая функция

Наименование	Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки	Код	В/01.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Займствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Прием, оформление и уточнение заказа гостей организации питания
	Рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков
	Передача заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания
	Досервировка стола в соответствии с заказом гостей организации питания
Необходимые умения	Подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей
	Выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков
	Давать пояснения гостям по блюдам и напиткам
	Консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами
	Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки
	Заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания
	Использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Характеристика блюд и напитков, включенных в меню
	Правила сочетаемости напитков и блюд

	Классификация алкогольных и безалкогольных напитков
	Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дижестивов
	Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая
	Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности
	Классификация кофе по видам и степени обжарки
	Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами
	Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания
	Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов
	Порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар
	Виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей
	Техника продаж и презентации блюд и напитков
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	Другие характеристики

-

3.2.2. Трудовая функция

Наименование	Обслуживание гостей в зале организации питания	Код	V/02.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Займствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта	

Трудовые действия	Получение блюд и напитков с кухни и бара организации питания
	Подача блюд и напитков гостям организации питания
	Замена использованной посуды, приборов и столового белья
Необходимые умения	Проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков
	Досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков
	Подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков
	Презентовать гостям блюда и напитки при подаче
	Производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей
	Порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей
	Разрешать конфликтные ситуации
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Правила и очередность подачи блюд и напитков
	Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков
	Правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации

	в присутствии гостей
	Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря
	Правила и техника подачи блюд
	Правила и техника подачи вина
	Правила и техника подачи пива
	Правила и техника подачи коктейлей
	Правила и техника подачи крепких спиртных напитков
	Правила и техника подачи чая и кофе
	Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов
	Методы разрешения конфликтных ситуаций
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
Другие характеристики	-

3.2.3. Трудовая функция

Наименование	Обслуживание гостей в баре организации питания	Код	В/03.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции

Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
----------	---	---------------------------	--	--

Код оригинала

Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Оформление витрины и барной стойки
	Прием, оформление и уточнение заказа на напитки и барную продукцию организации питания
	Рекомендации гостям бара организации питания по выбору напитков и барной продукции
	Приготовление и подача алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков
	Приготовление и подача чая, кофе
	Составление документации, отчетов посредством специализированных программ
	Поддержание в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования
Необходимые умения	Подавать карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей
	Использовать электронное меню, интерактивный бар
	Консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции
	Эксплуатировать оборудование бара
	Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию
	Заносить в программы и редактировать данные по заказу в специализированных программах
	Подготавливать барную стойку и барные столики для подачи напитков и барной продукции
	Осуществлять проверку наличия маркировки алкогольной продукции, а

	также наличия сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации)
	Сканировать акцизную марку посредством 2D-сканера и оформлять списание алкогольной продукции
	Осуществлять процедуру списания алкогольной продукции при бое, порче, краже в специализированных программах учета
	Готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли
	Готовить и подавать свежевыжатые соки
	Готовить, оформлять и подавать чай, кофе
	Подавать вино, пиво, крепкие спиртные напитки
	Производить операции по подготовке напитков к презентации в присутствии гостей
	Разрешать конфликтные ситуации
	Производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок
	Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления напитков и закусок
	Презентовать напитки с элементами бармен-шоу
	Составлять отчеты в специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции в баре
	Ставить задачи сотрудникам, находящимся в подчинении, и контролировать выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре
	Составлять заявки на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Методы и техника обслуживания гостей за барной стойкой и столиками бара
	Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, барного оборудования и инвентаря
	Классификация алкогольных и безалкогольных напитков
	Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и джестивов
	Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая
	Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности
	Классификация кофе по видам и степени обжарки
	Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами
	Правила и техника подачи вина
	Правила и техника подачи пива
	Правила и техника приготовления и подачи коктейлей
	Правила и техника подачи крепких спиртных напитков
	Правила и техника приготовления и подачи чая, кофе
	Порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей
	Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов
	Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов
	Культура потребления алкогольных напитков

	Правила этикета при обслуживании гостей в баре
	Правила безопасной эксплуатации оборудования бара
	Виды и классификации баров, планировочные решения баров
	Правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара
	Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов
	Условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре
	Методы разрешения конфликтных ситуаций
	Техника продаж и презентации напитков
	Технологии наставничества и обучения на рабочих местах
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
Другие характеристики	-

3.2.4. Трудовая функция

Наименование	Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий	Код	В/04.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
Происхождение трудовой функции	Оригинал ☒ Заимствовано из оригинала ☐	Код оригинала		Регистрационный номер профессионального стандарта	

Трудовые действия	Подготовка зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания
	Подготовка помещения и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях
	Сервировка столов с учетом вида мероприятия
	Подача блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях
Необходимые умения	Встречать, принимать гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях
	Соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия
	Использовать различные стили обслуживания гостей, соответствующие виду мероприятия
	Выдерживать температуру подачи блюд и напитков при обслуживании гостей на мероприятиях
	Сервировать, досервировывать, пересервировывать столы в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания
	Порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях
	Правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

Другие характеристики	-
-----------------------	---

3.2.5. Трудовая функция

Наименование	Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы	Код	В/05.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Подготовка контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ
Необходимые умения	Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами) Проводить оформление счета для оплаты Применять скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах Предоставлять счет гостям организации питания Принимать оплату в наличной и безналичной формах Оформлять возврат оформленных платежей Формировать кассовые отчеты в специализированных программах
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Порядок оформления счетов и расчета по ним с гостями организации питания Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов Правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты Порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания Порядок получения, выдачи и хранения денежных средств Правила возврата платежей
Другие характеристики	-

3.3. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Руководство деятельностью официантов, барменов по обслуживанию гостей организации питания	Код	С	Уровень квалификации	5
--------------	---	-----	---	----------------------	---

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Возможные наименования должностей, профессий	Старший официант Бригадир официантов Старший бармен Бригадир барменов Бар-менеджер
Требования к образованию и обучению	Среднее профессиональное образование
Требования к опыту практической работы	Не менее одного года работы в организациях питания по обслуживанию гостей организации питания, подаче блюд и напитков при наличии среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих))
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров Для реализации и хранения вина, ликеро-водочной продукции и пива – возраст не моложе 18 лет
Другие характеристики	Рекомендуется дополнительное профессиональное образование – программы повышения квалификации

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	5131	Официанты
	5132	Буфетчики (бармены)
ЕТКС ⁹	§ 20	Официант 5-го разряда
	§ 2	Бармен 5-го разряда
	§ 5	Буфетчик 5-го разряда
ОКПДТР	11176	Бармен
	11301	Буфетчик
	16399	Официант
ОКСО	5.43.01.01	Официант, бармен
	5.43.02.01	Организация обслуживания в общественном питании

3.3.1. Трудовая функция

Наименование	Заказ, получение, организация хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря в зале и баре организации питания	Код	C/01.5	Уровень (подуровень) квалификации	5
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Займствовано из оригинала	Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта
--------------------------------	----------	---	---------------------------	---------------	---

Трудовые действия	Проведение инвентаризации бара
	Организация приема, хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря бара и зала организации питания
	Контроль условий хранения и соблюдения норм расхода напитков, барной продукции
	Контроль эксплуатации оборудования и инвентаря
Необходимые умения	Формировать отчеты по использованию продуктов, сырья в специализированных программах учета
	Прогнозировать и рассчитывать потребность в заказе продуктов, сырья, инвентаря, необходимых для бесперебойного обслуживания гостей организации питания
	Составлять заявки на продукты, сырье, оборудование и инвентарь для бара и зала организации питания
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Инструменты планирования, организации и контроля деятельности подчиненных
	Условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре
	Условия хранения столовой посуды, столовых приборов
	Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов
	Правила безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря в организации питания
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
Другие характеристики	-

3.3.2. Трудовая функция

Наименование	Организация работы бригады официантов/барменов	Код	C/02.5	Уровень (подуровень) квалификации	5
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заемствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта	

Трудовые действия	Разработка текущих и оперативных планов работы по обслуживанию гостей в зале организации питания
	Разработка текущих и оперативных планов работы по обслуживанию гостей в баре организации питания
	Координация выполнения заданий работниками бригады официантов, барменов
Необходимые умения	Разрабатывать график работы членов бригады официантов, барменов
	Проводить вводный и текущий инструктаж членов бригады официантов, барменов
	Распределять задания между работниками бригады официантов, барменов
	Определять потребность в обучении работников бригады официантов, барменов

Необходимые знания	барменов
	Использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для координации выполнения заданий
	Проводить обучение членов бригады официантов/барменов на рабочем месте
	Управлять конфликтными ситуациями с гостями организации питания
	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Технологии и стили обслуживания гостей в организациях питания
	Инструменты планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных
	Теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы
	Методы разрешения конфликтных ситуаций
Другие характеристики	Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов
	Правила эксплуатации мобильных терминалов и специализированных приложений, программ учета и контроля
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

3.3.3. Трудовая функция

Наименование	Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады официантов/барменов	Код	C/03.5	Уровень (подуровень) квалификации	5
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта	

Трудовые действия	Контроль качества обслуживания гостей организации питания
	Разработка мероприятий по повышению качества обслуживания и эффективности работы подчиненных
	Формирование отчетов о результатах выполнения текущих и оперативных планов за отчетный период
Необходимые умения	Производить входной, текущий и итоговый контроль работы по обслуживанию гостей организации питания
	Пользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения
	Использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для контроля выполнения заданий
	Выявлять отклонения от плана в работе и определять причины их возникновения
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Технологии контроля посредством специализированного программного обеспечения
	Технологии управления персоналом
	Технологии управления изменениями в организации

	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
Другие характеристики	-

3.4. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Организация процессов обслуживания гостей организации питания блюдами и напитками	Код	D	Уровень квалификации	6
--------------	---	-----	---	----------------------	---

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Возможные наименования должностей, профессий	Администратор зала Метрдотель Менеджер зала
--	---

Требования к образованию и обучению	Среднее профессиональное образование – программы подготовки специалистов среднего звена или Высшее образование – бакалавриат
Требования к опыту практической работы	Не менее одного года работы в организациях питания по руководству деятельностью бригады официантов, барменов по обслуживанию гостей организации питания при наличии среднего профессионального образования
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров Для реализации и хранения вина, ликеро-водочной продукции и пива – возраст не моложе 18 лет
Другие характеристики	Рекомендуется дополнительное профессиональное образование – программы повышения квалификации

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	1412	Руководители ресторанов (вагонов-ресторанов)
ЕКС ¹⁰	-	Администратор
ОКПДТР	24107	Метрдотель (администратор торгового зала)
ОКСО	5.43.02.01	Организация обслуживания в общественном питании
	5.43.03.03	Гостиничное дело

3.4.1. Трудовая функция

Наименование	Планирование процессов обслуживания гостей организации питания	Код	D/01.6	Уровень (подуровень) квалификации	6
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции

Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Планирование потребностей организации питания в трудовых и материальных ресурсах для обслуживания гостей в зале и баре организации питания
	Разработка планов работ службы обслуживания организации питания по отдельным видам процессов
	Проведение организационной диагностики, проектирования и регламентации процессов обслуживания гостей организаций питания
	Разработка предложений по ценообразованию, ассортиментной политике организации питания
	Разработка мероприятий по стимулированию продаж блюд и напитков
Необходимые умения	Производить расчеты потребности в работниках зала и бара организации питания и материальных затрат на оплату их труда
	Разрабатывать планы работ службы обслуживания организации питания по основным направлениям деятельности
	Производить опросы гостей о качестве блюд, напитков и качестве обслуживания
	Выявлять изменение потребительских предпочтений в отношении блюд, напитков, технологий обслуживания
	Рассчитывать бюджет расходов на совершенствование процесса обслуживания гостей
	Составлять прогноз реализации блюд, напитков в организации питания
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Факторы, влияющие на процессы обслуживания гостей организаций питания
	Современные технологии обслуживания в организациях питания
	Методы расчетов расходов на проведение мероприятий по стимулированию продаж
	Экономика, менеджмент и маркетинг, делопроизводство, подготовка отчетности организаций питания
	Теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений
	Специализированное программное обеспечение и технологии, используемые в процессе обслуживания в организации питания
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
Другие характеристики	-

3.4.2. Трудовая функция

Наименование

Организация и координация процессов обслуживания гостей организации питания

Код

D/02.6

Уровень
(подуровень)
квалификации

6

Происхождение трудовой функции

Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Координация деятельности персонала в процессе обслуживания гостей организации питания
	Координация деятельности службы обслуживания гостей и бара организации питания с другими службами организации питания
	Проведение мероприятий по стимулированию продаж блюд и напитков в организации питания
	Проведение мероприятий по адаптации новых работников зала и бара организации питания
Необходимые умения	Разрабатывать регламенты работы и критерии эффективности работы на каждом рабочем месте в зале и баре организации питания
	Определять способы распределения заданий между сотрудниками, передачи полномочий и ответственности
	Презентовать программы акций и мероприятий по стимулированию продаж блюд и напитков в организации питания
	Обеспечивать обратную связь с работниками и гостями организации питания
	Разрешать конфликтные ситуации
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Современные способы обслуживания в организациях питания
	Экономика, менеджмент и маркетинг, делопроизводство, подготовка отчетности организаций питания
	Теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
Другие характеристики	-

3.4.3. Трудовая функция

Наименование	Контроль и оценка результатов процессов обслуживания гостей организации питания	Код	D/03.6	Уровень (подуровень) квалификации	6
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции

Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Контроль выполнения регламентов и стандартов сотрудниками службы обслуживания организации питания
	Выявление отклонений от плана в работе службы обслуживания организации питания и их причин
	Разработка и применение мер по повышению эффективности работы службы обслуживания организации питания

Необходимые умения	организации питания за отчетный период
	Производить входной, текущий и итоговый контроль работы службы обслуживания организации питания
	Выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля службы обслуживания организации питания, прогнозировать их последствия, принимать меры по их исправлению и недопущению в будущем
	Пользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения для формирования отчетов
Необходимые знания	Использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для контроля выполнения заданий
	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Современные способы обслуживания в организациях питания
	Экономика, менеджмент и маркетинг, делопроизводство, подготовка отчетности организаций питания
Другие характеристики	Теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
Другие характеристики	-

IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта

4.1. Ответственная организация-разработчик

АРО «Федерация Рестораторов и Отельеров», город Москва
Президент Бухаров Игорь Олегович

4.2. Наименования организаций-разработчиков

1	ООО «Барменская ассоциация России», город Москва
2	ФГБУ «ВНИИ труда» Минтруда России, город Москва

¹ Общероссийский классификатор занятий.

² Общероссийский классификатор видов экономической деятельности.

³ Приказ Роспотребнадзора от 20 мая 2005 г. № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте» (зарегистрирован Минюстом России 1 июня 2005 г., регистрационный № 6674) с изменениями, внесенными приказами Роспотребнадзора от 10 июля 2007 г. № 215н (зарегистрирован Минюстом России 16 июля 2007 г., регистрационный № 9839), от 7 апреля 2009 г. № 321 (зарегистрирован Минюстом России 28 апреля 2009 г., регистрационный № 13857) и от 2 июня 2016 г. № 459 (зарегистрирован Минюстом России 20 июня 2016 г., регистрационный № 42563).

⁴ Приказ Минтруда России, Минздрава России от 31 декабря 2020 г. № 988н/1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры» (зарегистрирован Минюстом России 29 января 2021 г., регистрационный № 62278); приказ Минздрава России от 28 января 2021 г. № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» (зарегистрирован Минюстом России 29 января 2021 г., регистрационный № 62277).

⁵ Постановление Правительства Российской Федерации от 25 февраля 2000 г. № 163 «Об утверждении перечня тяжелых работ и работ с вредными или опасными условиями труда, при выполнении которых запрещается

применение труда лиц моложе восемнадцати лет» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 10, ст. 1131; 2011, № 26, ст. 3803); статья 265 Трудового кодекса Российской Федерации (Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, № 1, ст. 3; 2013, № 14, ст. 1666).

⁶ Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел «Торговля и общественное питание».

⁷ Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов.

⁸ Общероссийский классификатор специальностей по образованию.

⁹ Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих.

¹⁰ Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих.