



ВСЕРОССИЙСКОЕ
ЧЕМПИОНАТНОЕ
ДВИЖЕНИЕ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ
МАСТЕРСТВУ

ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ «Ресторанный сервис»

2026 г.

Наименование компетенции: Ресторанный сервис

Описание компетенции.

Специалист сферы ресторанного сервиса реализует процесс обслуживания в организациях общественного питания и объединяет в себе несколько профессий: официант, бармен, буфетчик, повар, приготовитель напитков. Объектами профессиональной деятельности являются: потребности потребителей организаций общественного питания в процессе обслуживания; технологический процесс обслуживания в залах организаций общественного питания, за барной стойкой, буфетом; технологический процесс обслуживания массовых банкетных мероприятий; технологический процесс обслуживания специальных форм организации питания; торгово-технологическое и холодильное оборудование, посуда, приборы, инвентарь и другие предметы материально-технического оснащения организаций общественного питания; кулинарная и кондитерская продукция, покупные товары и винно-водочные изделия; технологии приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей, горячих напитков.

В условиях активного развития внутреннего туризма, глобализации в сфере кулинарии, а также расширения практики путешествий в развлекательных и деловых целях и, соответственно, мобильности людей внутри страны, персонал сферы услуг и сектора Ресторанного бизнеса, в частности, сталкивается с новыми возможностями и требованиями. Для талантливого ресторатора существует множество коммерческих возможностей; вместе с тем они вызывают необходимость понимать разнообразные тенденции и требуют умения работать в различных учреждениях. Поэтому разнообразие навыков в области ресторанного сервиса, вероятнее всего, будет расширяться.

К особенностям профессиональной деятельности специалиста сферы ресторанного сервиса относится 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. 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 гостей.

Приготовление и отпуск для потребления на месте широкого ассортимента кулинарной продукции: холодных блюд и закусок, горячих блюд, сладких блюд, горячих напитков и др. Нарезка, взвешивание, порционирование, укладка продукции на тарелки, в салатницы и другую посуду. Разлив в специальную посуду алкогольных напитков. Подбор вин и вино-водочных изделий в соответствии с заказанными блюдами. Оформление витрин, сервировка столов.

Обслуживание посетителей за барной стойкой готовыми к потреблению алкогольными напитками (вина, коньяки, ликеры), кондитерскими и другими изделиями с приготовлением широкого ассортимента алкогольных и слабоалкогольных напитков: крепких, десертных, игристых, с фруктами, яйцом, слоистых коктейлей, крошонов, пуншей, грогов, глинтвейнов, дейзов и других напитков. Смешивание компонентов напитков в шейкерах, крошонницах, взбивание их с помощью инструментов и механизмов. Приготовление разнообразных холодных и горячих закусок: из грибов, сэндвичей, канапе, салатов из фруктов и ягод, других закусок. Встреча посетителей, ознакомление их с ассортиментом и рецептурой реализуемых напитков.

Нормативные правовые акты

- ФГОС 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, Приказ Минобрнауки России от 07.05.2014 N 465 (ред. от 21.10.2019);
- ФГОС 19.02.10 Технология продукции общественного питания, Приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384;
- ФГОС 43.01.01 Официант, Бармен, приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 № 731;
- ФГОС 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565;
- ПС «Официант, бармен», 33.013, Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 115н;
- ПС «Повар», 33.011, Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н;

- ЕТКС Выпуск №51 «Торговля и общественное питание», Утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30;
- ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу;
- ГОСТ 32692-2014 Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания;
- ГОСТ Р 53995-2010 Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания;
- ГОСТ 30602-97/ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание;
- ГОСТ 30524-97/ГОСТ Р 50935-96 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу;
- СанПиН 2.3.2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов;
- СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов;
- СанПиН 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Перечень профессиональных задач специалиста по компетенции определяется профессиональной областью специалиста и базируется на требованиях современного рынка труда к данному специалисту.

№ п/п	Виды деятельности/трудовые функции
1	Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания
2	Обслуживание гостей организации питания блюдами и напитками
3	Руководство деятельностью официантов, барменов по обслуживанию гостей организации питания
4	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
5	Бережливое производство
6	Охрана труда