

Министерство образования Московской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Московской области

«Раменский колледж»

Презентация

**конкурс: «Я горжусь своей будущей
профессией»**

номинация: «История моей профессии»

Автор: Селюкова Анна Вячеславовна

Студентка, обучающаяся по профессии

«Организация обслуживания в общественном
питании»

Педагог-наставник: Яковлева Галина Николаевна

Это трудно поддаётся пониманию, но профессия официант считается почти самой древней. Есть факты, подтверждающие, что данный вид профессии существует более 6 тысячи лет. Истоки профессии исходят из Древнего Египта. Учёные, которые занимались изучением пирамид, отыскали фрески. На них были отчётливо видны люди, которые в специальной одежде подавали к столам разнообразные угощения, они и считаются первыми официантами.





В России данная профессия появилась наряду с рестораном европейского типа. В середине XIX века, одно лишь московское заведение «Славянский базар», имело название ресторана.

Официанты обязаны были носить специальную форму – белоснежный жилет, чёрный фрак, бабочку и перчатки, быть коротко стриженным и идеально выбритым.

Чтобы стать официантом требовалось пройти сложный путь. Сначала парней брали в подручные, на протяжении четырёх лет они осваивали основы профессии, работая мойщиками посуды и уборщиками. Позже молодые люди учились овладевать науками: подачи блюд, общения с клиентами и расчётами.



И только постигнув все эти науки, ребята могли надеть белоснежные блузы и шёлковые пояса, и гордо называть себя официантами.

До начала Первой мировой войны профессия официант (гарсон, бой, половой, малый, любезный и т.п.) была исключительно мужской. После первой же мобилизации, когда многие служители подноса сменили фартуки на солдатскую униформу, начался кадровый голод.

В 1915 г. вакантные места в заведениях стали отдавать женщинам. Первыми, кто пришел на эту работу, были выходцы из числа домашней прислуги, в основном горничных.





Они знали тонкости дела и могли за себя постоять перед выпившим клиентом. Появление в ресторанах женщины с подносом было своеобразной революцией в сфере услуг. Теперь клиентам необходимо было вести себя сдержаннее, не выражаться, не бить "по подлой роже", как это случалось с половыми. Женщины принесли новый стиль, заимствованный из гардероба домашней прислуги. Вместо простыней, которыми оборачивались по пояс половые, женщины стали носить красивые фартуки с кружевной отделкой и рюшами. Это понравилось завсегдатаям заведений.

После окончания Первой мировой на Западе мужчины вернули себе хлебные места у подноса. В России с ее революцией, должность так и осталась за женщинами, за исключением ресторанов первого класса, где дослуживали официанты еще с дореволюционным стажем. Похожая ситуация сохраняется и по сию пору. Мужчины-официанты сейчас в явном меньшинстве, в этой профессии правят женщины.



На сегодняшний день хороший официант – это не только разносчик еды. Он отличный психолог, всегда тактичен, терпелив, стрессоустойчив и имеет множество других необходимых качеств. Примерно 1 из 50 человек способен стать отличным официантом, остальные либо не смогут работать с клиентами, либо не справятся со своими обязанностями.



Внешний вид официанта должен быть опрятным и презентабельным. От его вида зависит насколько приятно будет общаться с ним посетителю, вернётся ли посетитель в ресторан снова. Посетив ресторан в центре Москвы, вы вряд ли найдёте там обслуживающий персонал с пятнами на одежде - так же важно выглядеть и в небольшом ресторанчике где-нибудь в пригороде. Важно помнить, что официанты – это лицо ресторана.



Официант должен быть неплохим психологом. Часто люди приходят и не знают что заказать. Плохой официант подсунет готовое остывающее блюдо или тыкнет пальцем в меню, совершенно не задумываясь о предпочтениях посетителя.



Хороший официант по внешнему виду, манерам и разговору способен определить вкусы клиента и поможет подобрать ему те блюда, которые ему точно понравятся. Благодаря таким работникам рестораны и обзаводятся постоянными посетителями.

Официант должен идеально знать этикет, владеть навыками сервировки, назначение каждого предмета. Плох тот официант, который не может отличить вилку для устриц от вилки для рыбы. А ведь ещё есть множество разных бокалов, тарелочек, чашек. И ещё один пункт – отличная память. Официанту нужно быстро запоминать заказы, номер столика, расположение столов. Также он обязан быстро считать в уме, не прибегая к помощи калькулятора и бумаги с ручкой.



Если вы приятной наружности, надежны и хорошо справляетесь с несколькими задачами одновременно, подавать еду в ресторане может быть прекрасной возможностью как в краткосрочной, так и в долгосрочной перспективе.



В конце концов, не каждый человек может похвастаться такой длительной и интересной историей своей профессии.

Список литературы

1. <https://mrbanket.livejournal.com/1974.html>
2. <https://specnazspn.livejournal.com/1558857.html#/1558857.html>
3. <http://job.academ.info/articles/50093>
4. <http://wlooks.ru/etiket/servirovka-stola/v-restorane/>

СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ

