



# Технология работы официанта

Выполнила: студентка группы ГД-О-19  
Скворцова Ксения

Проверила: Шубина М.В.

## Официантами работают две категории людей.

Первую составляют студенты и молодые люди без специального образования. Для них эта работа - временный способ заработать деньги.

Вторая категория - это профессиональные официанты, преданные своему делу, из которых со временем вырастают администраторы, а иногда даже директора кафе и ресторанов.

## Перспективы карьерного роста

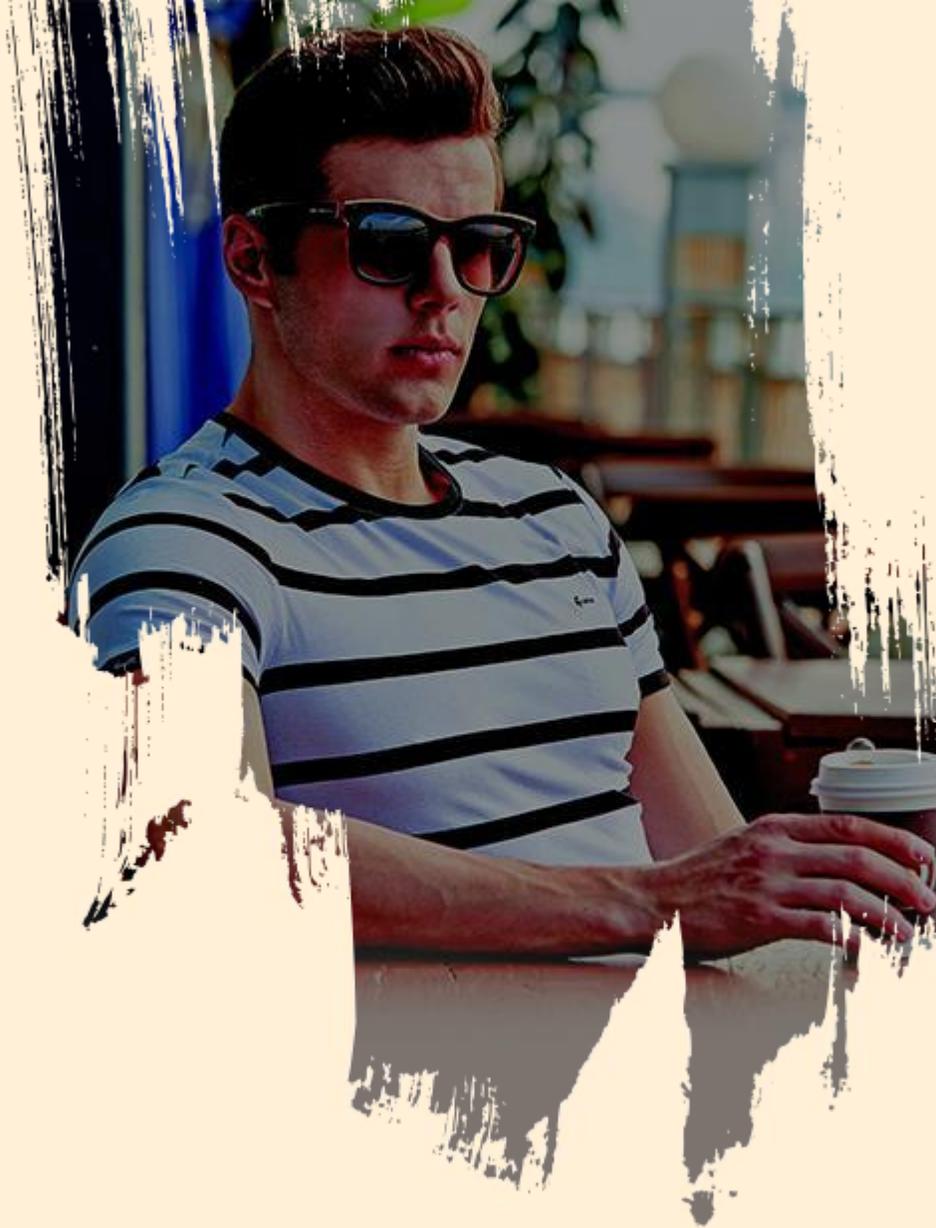
---

Специализация и освоение смежных областей . Опыт работы официантом позволяет перейти в смежную профессию (повар, бармен и др.).

Управленческое карьерное развитие . В отличие от студентов и молодых людей без специального образования, для которых работа официанта является временным способом заработка, преданный работе официант может продолжить профильное образование в техникуме и со временем стать старшими менеджером, администратором или даже ресторатором, директором кафе, ресторана. В случае такого выбора карьеры полезно вырабатывать в себе управленческие навыки, дополнительно осваивать профессии администратора, менеджера.

Организация собственного дела. Со временем официант, который работает в сфере услуг по призванию и хорошо изучил все структуры и взаимосвязи отношений в кафе, ресторане, наработавший полезные знакомства и умеющий реализовывать востребованные клиентами свежие идеи «с изюминкой», может открыть свое собственное заведение. В случае выбора данного направления карьеры рекомендуется развивать в себе навыки предпринимателя, менеджера проекта.





## Официант должен знать:

---

правила и технические приемы обслуживания потребителей, основные правила этикета , правила сервировки стола ;

виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья , применяемых при обслуживании потребителей;

правила и очередность подачи блюд, напитков, требования к их оформлению и температуре, соответствие ассортимента винно-водочных изделий, характеру подаваемых блюд;

правила международного этикета ;

особенности обслуживания приемов, банкетов, торжеств и других специальных мероприятий;

характеристики блюд и напитков, уметь предложить их потребителю и предоставить краткую информацию о них в процессе обслуживания;

порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями;

формы расчетов с потребителями;

знать основы психологии и соблюдать при обслуживании принципы профессиональной этики .

# Официант должен уметь



- сервировать стол в соответствии с установленными стандартами;
- консультировать гостей ресторана об особенностях блюд и напитков, оказывать помощь при составлении заказа;
- принять заказ от клиентов ресторана;



- подавать блюда и напитки согласно установленным правилам обслуживания;
- в рамках своей компетенции принимать меры по разрешению проблем, возникших у клиента;
- создать в заведении атмосферу гостеприимства.



## Преимущества профессии

---

Работа официанта в первую очередь подходит для молодых и энергичных людей .

Профессия официанта традиционно является очень востребованной на рынке труда .

Преимущества профессии: возможность работать неполный день и совмещать работу с учебой ; возможность получить полезные в жизни знания и навыки (этикет, блюда мировой кухни, опыт общения с людьми); наличие чаевых; питание на работе.

# Требования к официанту

---

- Вежливость
- Грамотная речь

- Коммуникабельность
- Ответственность

- Порядочность
- Желание работать



# Родственные профессии

---

- Буфетчик,
- Бармен,
- Продавец,
- Кассир,
- Метрдотель,
- Повар





## Профессия востребована на рынке труда

---

- Профессия официанта сегодня одна из самых востребованных на рынке труда. У официанта есть неплохие перспективы для того, чтобы сделать карьеру в рамках своей профессии (официант, бармен, метрдотель – вот ступени карьерного роста в ресторанном бизнесе) и неплохо заработать.
- А также пойти дальше учиться в высшие учебные заведения.

# ПОПУЛЯРНОСТЬ

## Ключевые показатели

	Клиенты	Заказы	Валовой доход	Чистый доход
17ГГ	10	100	10 000 ₹	7 000 ₹
18ГГ	20	200	20 000 ₹	16 000 ₹
19ГГ	30	300	30 000 ₹	25 000 ₹
20ГГ	40	400	40 000 ₹	30 000 ₹
21ГГ	50	500	50 000 ₹	40 000 ₹



# ФИНАНСЫ

	ГОД 1	ГОД 2	ГОД 3	
Пользователи	50 000	400 000	1 600 000	
Рабочие места	500 000	4 000 000	16 000 000	
Средняя цена на одно рабочее место	75	80	90	
<b>ДОХОД КОМПАНИИ ПРИ 15 %</b>	5 625 000	48 000 000	216 000 000	
— Себестоимость продаж	0	0	0	
<b>Валовая прибыль</b>	5 625 000	48 000 000	216 000 000	
<b>ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ</b>				
— Продажи и маркетинг	5 062 500	38 400 000	151 200 000	70 %
— Обслуживание клиентов	1 687 500	9 600 000	21 600 000	10 %
— Разработка продукта	562 500	2 400 000	10 800 000	5 %
— Прочее	281 250	2 400 000	4 320 000	2 %
<b>ОБЩИЕ ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ</b>	7 596 750	52 800 000	187 920 000	
<b>Прибыль до уплаты % и налогов</b>	<b>-1 968 750</b>	<b>-4 800 000</b>	<b>28 080 000</b>	13 %

**СПАСИБО!**

---

