|  |
| --- |
| Курсы по подготовке и повышению квалификации официантов ! |

# 

|  |
| --- |
| [http://fusion-service.com/docs/img105.jpg](http://www.google.ru/url?sa=i&rct=j&q=%D1%84%D0%BE%D1%82%D0%BE+%D1%88%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D1%8B+%D0%BE%D1%84%D0%B8%D1%86%D0%B8%D0%B0%D0%BD%D1%82%D0%BE%D0%B2&source=images&cd=&cad=rja&docid=6dgs6ZV7zWacLM&tbnid=2buxJNoZInyR-M:&ved=0CAUQjRw&url=http://fusion-service.com/brand_style/&ei=YcHbUZTNNsmKswbnu4DADg&bvm=bv.48705608,d.bGE&psig=AFQjCNE-_4-kYokivRv_eZaDIEWW-_QJtw&ust=1373442520157023) |

|  |
| --- |
| *Контакти:*  *Тел. (0432) 69-90-60, 063 300 30 23 e-mail: i@adjutor.com.ua сайт: www. adjutor. com.ua* |

**Занятие № 1.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***№*** | ***Время*** | ***Название занятия.*** |
| 1 | 30 мин. | Функции и качества официанта. |
| 2 | 30 мин. | Видео о профессии. |
| 3 | 30 мин. | Сервис, этапы обслуживания. |
| Схема принятия заказа. |
| 4 | 30 мин. | Сервировка. |
| 5 | 30 мин. | Работа с разносом. |
| 6 | 30 мин. | Виды сервировки. |

**Занятие № 2**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***№*** | ***Время*** | ***Название занятия.*** |
| 1 | 30 мин. | Заказ с подсказкой. Связное предложение - увеличение продаж ( напиток+ блюдо). |
| 2 | 30 мин. | Официант – менеджер по продажам. |
| 3 | 30 мин. | Ненавязчивое предложение. |
| 4 | 30 мин. | Последовательность выноса заказа. |
| 5 | 30 мин. | Напитки и их сервировка. |
| 6 | 30 мин. | Последовательность выноса блюд согласно заказу. |

[](http://profskill.ru/oficiant.htm)

**Занятие № 3**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***№*** | ***Время*** | ***Название занятия.*** |
| 1 | 30 мин. | Посуда и инвентарь гостевого зала. |
| 2 | 30 мин. | Барная посуда и инвентарь. |
| 3 | 30 мин. | Посуда для банкетов, фуршетов. |
| 4 | 30 мин. | Видеоматериал. |
| 5 | 30 мин. | Обслуживание фуршетов. Обслуживание банкетов. |
| 6 | 30 мин. | Обслуживание кофе-пауз. |

**Занятие № 4**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***№*** | ***Время*** | ***Название занятия.*** |
| 1 | 30 мин. | Классификация напитков. Видеоматериал. |
| 2 | 30 мин. | Безалкогольные напитки. |
| 3 | 30 мин. | Алкогольные напитки. |
| 4 | 30 мин. | Вино, шампанское, игристые вина. |
| 5 | 30 мин. | Температурный режим подачи безалкогольных напитков. |
| 6 | 30 мин. | Температурный режим подачи алкогольных напитков. |

[](http://modabar.org/)

**Занятие № 5**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***№*** | ***Время*** | ***Название занятия.*** |
| 1 | 30 мин. | Коктейли, история. Видеоматериал |
| 2 | 30 мин. | Классификация коктейлей. |
| 3 | 30 мин. | Классические.Тропические. Лонг. |
| 4 | 45 мин. | Фроузен. Шот. |
| 5 | 45 мин. | Экстрим. |

**Занятие № 6**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***№*** | ***Время*** | ***Название занятия.*** |
| 1 | 30 мин. | Ресторанный этикет. Видеоматериал. |
| 2 | 30 мин. | Общение с гостем в процессе обслуживания. |
| 3 | 30 мин. | Конфликтные ситуации. |
| 4 | 45 мин. | Схема поведения в конфликте. |
| 5 | 45 мин. | Предотвращение и разрешение конфликта. |

**Занятие № 7**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***№*** | ***Время*** | ***Название занятия.*** |
| 1 | 30 мин. | Ром. Текила. |
| 2 | 30 мин. | Коньяк. Бренди. |
| 3 | 1 ч. | Видеоматериал. |
| 4 | 1 ч. | Практические занятия. |

**Занятие № 8**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***№*** | ***Время*** | ***Название занятия.*** |
| 1 | 30 мин. | Ликер. Пиво.Видеоматериал. |
| 2 | 30 мин. | Настойки, история, составляющие, подача. |
| 3 | 1 ч. | Кофе. Видеоматериал. Подача. |
| 4 | 1 ч. | Чай. Видеоматериал. Подача. |

[](http://vk.com/mybartender)

**Занятие № 9**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***№*** | ***Время*** | ***Название занятия.*** |
| 1 | 30 мин. | Коммуникации. Видеоматериал. |
| 2 | 30 мин. | Коммуникация-гость- официант-кухня. |
| 3 | 30 мин. | Коммуникация-гость-официант- менеджер. Официант- менеджер |
| 4 | 30 мин. | Коммуникации- гость-официант-бар. |

**Занятие № 10**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***№*** | ***Время*** | ***Название занятия.*** |
| 1 | 30 мин. | Этапы обслуживания. Детально. |
| 2 | 30 мин. | Видеоматериал. |
| 3 | 30 мин. | Встреча гостя, меню, прием заказа. |
| 4 | 45 мин. | Рекомендации при выборе блюд и напитков. ( Связующие позиции) |
| 5 | 45 мин. | Заказ на обед, ужин. |

**Занятие №11**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***№*** | ***Время*** | ***Название занятия.*** |
| 1 | 30 мин. | Вынос блюд. Сопровождение стола. |
| 2 | 30 мин. | Грязная посуда. |
| 3 | 1 ч. | Десерт. Расчет. Прощание с гостем. |
| 4 | 1 ч. | Работа с программным обеспечением. |

**Занятие № 12**

|  |  |
| --- | --- |
| ***№*** | ***Время*** |
| 1 | Организация рабочего места. Дровера. Подготовка к смене и ее завершение. |
| 2 | Практические занятия, по подаче напитков и блюд. |
| 3 | Практические занятия по обслуживанию. |

[](http://www.google.ru/url?sa=i&rct=j&q=%D0%BA%D0%B0%D1%87%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0%20%D0%BE%D1%84%D0%B8%D1%86%D0%B8%D0%B0%D0%BD%D1%82%D0%BE%D0%B2%20%D1%84%D0%BE%D1%82%D0%BE&source=images&cd=&docid=1XzvwFY8l8H6QM&tbnid=koctD54qrcONYM:&ved=0CAUQjRw&url=http://swizzle.ru/article/6&ei=R9bbUdXGHcvZsgbI84G4Bg&bvm=bv.48705608,d.bGE&psig=AFQjCNHX1leUk_RvJIk6nJn_k8WTn8CU0g&ust=1373448126527211)

[](http://www.google.ru/url?sa=i&rct=j&q=%D1%84%D0%BE%D1%82%D0%BE+%D0%BE%D1%84%D0%B8%D1%86%D0%B8%D0%B0%D0%BD%D1%82%D0%BE%D0%B2&source=images&cd=&docid=1XzvwFY8l8H6QM&tbnid=koctD54qrcONYM:&ved=0CAUQjRw&url=http://artofcare.ru/leisure/humour/4760.html&ei=v9TbUdeLBsiatQbRy4C4Cw&bvm=bv.48705608,d.bGE&psig=AFQjCNFNVeK_C7EEFAzbsug4aBGFkos5wQ&ust=1373447725093680)