**Приложение**

**Перечень**

**профессиональных образовательных организаций Ростовской области по подготовке специалистов сферы общественного питания**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование образовательного учреждения | Контактная информация | Сайт организации | Наименование квалификации | Срок обучения по очной форме |
|  | ГБПОУ РО «Азовский гуманитарно-технический колледж» | 346780, Ростовская область, г. Азов, ул. Мира,41  8-86342 4-01-33 | [agtk.net.ru/](http://agtk.net.ru/) | Повар, кондитер | 2 года 10 мес. |
|  | БПОУ РО «Азовское профессиональное училище № 45» | 346780, Ростовская область, г. Азов, проезд Литейный, 9/22.  8-86342 6-71-21 | [pu45azov.ru/](http://pu45azov.ru/) | Официант, бармен | 2 года 10 мес. |
|  | ГБПОУ РО «Волгодонский техникум общественного питания и торговли» | 347360, Ростовская область, г. Волгодонск, ул. М. Горького 190  8-86392 7-31-00;  7-30-50 | [www.vtopit.ru](http://www.vtopit.ru/) | Повар, кондитер, бармен, официант, пекарь | 10 мес.-  2 года 10 мес. |
|  | ГБПОУ РО «Новошахтинский индустриально-технологический техникум» (ПУ № 58) | 346918, Ростовская область, г. Новошахтинск, ул. Школьная, 7  8-86369 2-02-21;  2-01-54 | [nitt.info](http://nitt.info/) | Повар, кондитер | 2 года 10 мес. |
|  | ГБПОУ РО «Новочеркасский промышленно-гуманитарный колледж» | 346405, Ростовская область, г. Новочеркасск, ул. Высоковольтная, 1  8-86352 3-21-55,  3-34-40 | [www.novoch-pgk.ru](http://www.novoch-pgk.ru/) | Повар, кондитер | 2 года 5 мес. |
|  | ГБПОУ РО «Ростовский торгово-экономический колледж  (возможно краткосрочное повышение квалификации по специальностям:   * повар IV‑V разрядов; * кондитер V разряда; * официант IV‑V разрядов) | 344090, г. Ростов-на-Дону, ул. Сладкова, 85  8-863 222-56-11;  222-05-23 | [rtek.info](http://rtek.info/) | Повар, кондитер, бармен, официант, | 3 года 10 мес. |
|  | ГБПОУ РО «Таганрогский технологический техникум питания и торговли» (ПУ № 32)  (возможно краткосрочное повышение квалификации по специальностям:   * повар IV‑V разрядов; * кондитер V разряда;   официант IV‑V разрядов) | 347902, Ростовская область,  г. Таганрог,  ул. Свободы, д. 34 | [tttpt.edusite.ru](http://tttpt.edusite.ru/) | Повар, кондитер, бармен, официант, | 3 года 10 мес. |
|  | ГБПОУ РО «Шахтинское профессиональное училище № 74» | 346500, Ростовская область, г. Шахты, ул. 1-й Милиционный. 67А | [pu74shakhty.ru/](http://pu74shakhty.ru/) | Повар, кондитер | 2,5 года |

**Перечень организаций по повышению квалификации для специалистов сферы общественного питания**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование образовательного учреждения | Контактная информация | Сайт организации | Наименование квалификации | Срок обучения |
| 1. | ООО «Евразийский информационно-образовательный центр»  (Программа прилагается) | 344018, г. Ростов-на-Дону, ул. Текучева, 234, оф. 1008, тел. 8 (863) 310-98-10, 310-98-77, [obr\_centr@mail.ru](mailto:obr_centr@mail.ru), [obr\_centr1@mail.ru](mailto:obr_centr1@mail.ru) | [www.bestdon.ru](http://www.bestdon.ru) | Официант, в т.ч. основы общения на иностранном языке (английский, немецкий, французский) | 16 часов |
| 2. | ГБПОУ РО «Ростовский торгово-экономический колледж  (Программа прилагается) | 344090, г. Ростов-на-Дону, ул. Сладкова, 85  8-863 222-56-11;  222-05-23 | [rtek.info](http://rtek.info/) | * повар IV‑V разрядов; * кондитер V разряда; * официант IV‑V разрядов. | 3,4 мес. |
| 3. | ГБПОУ РО «Таганрогский технологический техникум питания и торговли» (ПУ № 32) | 347902, Ростовская область,  г. Таганрог,  ул. Свободы, д. 34 | [tttpt.edusite.ru](http://tttpt.edusite.ru/) | Дополнительная профессиональная программа  по программе повышения квалификации 1С «Общепит» | срок обучения 1 месяц (144 часов) |

**Программа курса по повышению квалификации**

**для специалистов сферы общественного питания в**

**ООО «Евразийский информационно-образовательный центр»**

**Официант** - важное и ответственная должность в ресторане или кафе. Именно он является «лицом» заведения, непосредственно обслуживает посетителей. Профессионализм, высокая культура поведения, психологическая устойчивость, доброжелательность - современные требования к работникам предприятий общественного питания. Предлагаемый курс повышения квалификации рассчитан как на официантов, желающих повысить свой профессиональный уровень, так и на тех, кто хочет овладеть этой профессией.

Объем программы: 16 час.

Стоимость - 16 000 руб.

**Содержание курса:**

1. Общие требования к предприятиям общественного питания в соответствии с ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования», ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания», ГОСТ 30369-2015 «Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».

2. Законодательные требования, предъявляемые к официанту, как к работнику предприятия общественного питания. Требования ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу», профессионального стандарта (утвержден приказом Мин. труда и соц. защиты РФ от 01.12.2015г. № 910н), стандарта Федерации Рестораторов и Отельеров России. Квалификационные характеристики официанта (по постановлению Мин. труда и соц. защиты РФ от 05.03.2004 г. № 30).

3. Соблюдение техники безопасности в работе официанта. Инструкция по охране труда для официанта ТИ Р М-043-2002.

4. Производственные помещения ресторанов и кафе, оборудование и инвентарь (краткий обзор), схема технологического процесса на предприятии общественного питания.

5. Посуда бара и зала ресторана: Столовая посуда, приборы, хрусталь и стекло. Столовое белье.

6. Сервировка стола. Виды сервировки столов, в зависимости от типа обслуживания.

7. Меню. Виды меню, структура меню, цена, вес блюд, объемы напитков и т.д.

8. Этикет и психология общения. Требования к официанту: внешний вид, грамотная речь, эмоциональная сдержанность.

9. Встреча и приветствие посетителей. Порядок обслуживания, принятие, выполнение заказа. Расчет с посетителями. Оформление счетов и подача счета.

10. Служебный этикет; нормы и правила поведения в зале.

11. Обслуживание иностранных гостей. Учет психологических и культурологических особенностей иностранных посетителей.

12. Основы общения на иностранном языке (английский, немецкий, французский):

- встреча гостей, приветствие;

- презентация зала, выбор столика;

- представление официанта, прием заказа;

- меню, рекомендации при приеме заказа, описание меню;

- общение при обслуживании;

- расчет, проводы гостей.

**Программа курса по повышению квалификации**

**для специалистов сферы общественного питания в ГБПОУ РО «Ростовский торгово-экономический колледж**

1. **Обучение по профессиям, выдается удостоверение установленного образца (от 144 часов)**

* Повар 3 разряда.
* Повар 4 разряда.
* Кондитер 4 разряда.
* Бармен 4 разряда.
* Официант 3 разряда.
* Горничная.

1. **Повышение квалификации (16 час, 32 час, 72 час), выдается свидетельство установленного образца**

* Повар 5, 6 разряда.
* Кондитер 5 разряда.
* Официант 4, 5 разряда.
* Барное дело.
* Калькуляция в общественном питании.
* Ресторанный сервис.

1. **Обучающие семинары (перечень семинаров может корректироваться в соответствии с заявками потребителей образовательной услуги), выдается сертификат**

* Барное дело.
* Виды сервировки.
* Столовая посуда, приборы и белье.
* Техника обслуживания.
* Техника и правила подачи блюд.
* Психология обслуживания посетителей в ресторане.
* Современные коктейли.
* Психология обслуживания посетителей в баре.
* Составление и оформление меню, винной карты.
* Стандарты обслуживания предприятия: разработка и внедрение.
* VIP-обслуживание.
* Обслуживание приемов и банкетов.
* Деловая этика официанта, бармена.

1. **Обучающие курсы профессионального английского языка для работников гостиничного или ресторанного сервиса, выдается сертификат.** Длительность определяется уровнем базовых знаний слушателей.