



МИНИСТЕРСТВО ЮСТИЦИИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ЗАРЕГИСТРИРОВАНО**

Регистрационный № 40269

от "25 декабря 2015".

**МИНИСТЕРСТВО ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**П Р И К А З**

1 декабря 2015 г.

№ 910н


Москва

**Об утверждении профессионального стандарта  
«Официант/бармен»**

В соответствии с пунктом 16 Правил разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 г. № 23 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 4, ст. 293; 2014, № 39, ст. 5266), п р и к а з ы в а ю:

Утвердить прилагаемый профессиональный стандарт «Официант/бармен».

Министр

 М.А. Топилин

КОПИЯ ВЕРНА

Консультант общего отдела Департамента  
управления делами

О.А. Нефедова

ДЕПАРТАМЕНТ

УПРАВЛЕНИЯ

ДЕЛАМИ

№2

Министерство труда и социальной защиты Российской Федерации

Москва

12/2015

УТВЕРЖДЕН  
приказом Министерства  
труда и социальной защиты  
Российской Федерации  
от « 1 » *мая* 2015 г. № *90*н

# ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

## Официант/бармен

681

Регистрационный номер

### Содержание

I. Общие сведения.....	1
II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности).....	2
III. Характеристика обобщенных трудовых функций.....	3
3.1. Обобщенная трудовая функция «Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта/бармена».....	3
3.2. Обобщенная трудовая функция «Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками».....	6
3.3. Обобщенная трудовая функция «Руководство деятельностью бригады официантов/барменов».....	12
3.4. Обобщенная трудовая функция «Управление процессами обслуживания потребителей организаций питания».....	16
IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта.....	19

### I. Общие сведения

Подача блюд и напитков в организациях питания <small>(наименование вида профессиональной деятельности)</small>	<b>33.013</b> Код
---	----------------------

Основная цель вида профессиональной деятельности:

Обслуживание потребителей в организациях питания

Группа занятий:

1412	Руководители ресторанов (вагонов-ресторанов)	5131	Официанты
5132	Буфетчики (бармены)	5246	Работники прилавка, обслуживающие посетителей мест общественного питания
<small>(код ОКЗ<sup>1</sup>)</small>	<small>(наименование)</small>	<small>(код ОКЗ)</small>	<small>(наименование)</small>

Отнесение к видам экономической деятельности:

56.1	Деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания
56.2	Деятельность предприятий общественного питания по обслуживанию торжественных мероприятий и прочим видам организации питания
56.3	Подача напитков
<small>(код ОКВЭД<sup>2</sup>)</small>	<small>(наименование вида экономической деятельности)</small>

## II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности)

Обобщенные трудовые функции		Трудовые функции			
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта/бармена	3	Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания	A/01.3	3
			Выполнение заданий бармена по приготовлению алкогольных и безалкогольных напитков, холодных, горячих блюд и закусок	A/02.3	
В	Обслуживание потребителей организаций питания блодами и напитками	4	Сервировка столов организации питания	B/01.4	4
			Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них	B/02.4	
			Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания	B/03.4	
			Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы	B/04.4	
			Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания	B/05.4	
			Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой	B/06.4	
С	Руководство деятельностью бригады официантов/барменов	5	Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой официантов/барменов продуктов, сырья, оборудования и инвентаря	C/01.5	5
			Организация работы бригады официантов/барменов	C/02.5	
			Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады официантов/барменов	C/03.5	
D	Управление процессами обслуживания потребителей организаций питания	6	Планирование процессов обслуживания потребителей организаций питания	D/01.6	6
			Организация и координация процессов обслуживания потребителей организаций питания	D/02.6	
			Контроль работы и оценка результатов процессов обслуживания потребителей организаций питания	D/03.6	

### III. Характеристика обобщенных трудовых функций

#### 3.1. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта/бармена	Код	A	Уровень квалификации	3
--------------	--	-----	---	----------------------	---

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Возможные наименования должностей, профессий	Помощник официанта Помощник бармена
--	--

Требования к образованию и обучению	Профессиональное обучение – программы профессионального обучения по профессиям рабочих, служащих
Требования к опыту практической работы	-
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке <sup>3</sup> При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст не меньше 18 лет <sup>4</sup>
Другие характеристики	-

#### Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	5131	Официанты
	5132	Буфетчики (бармены)
	5246	Работники прилавка, обслуживающие посетителей мест общественного питания
ЕТКС <sup>5</sup>	§ 18	Официант 3-го разряда
	§ 3	Буфетчик 3-го разряда
ОКПДТР <sup>6</sup>	11176	Бармен
	11301	Буфетчик
	16399	Официант

## 3.1.1. Трудовая функция

Наименование	Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания	Код	A/01.3	Уровень (подуровень) квалификации	3
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания
	Подготовка столовой посуды и приборов, столового белья
	Предварительная сервировка столов посудой и приборами
	Накрытие столов ассортиментом блюд по предварительным заказам
	Помощь официанту при подаче блюд и напитков
	Прием и оформление оплаты за заказ по заданию официанта
	Уборка столов в залах организации питания
Необходимые умения	Готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов
	Соблюдать стандарты чистоты в зале питания
	Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью
	Производить сервировку столов посудой, приборами и блюдами по предварительным заказам
	Подавать блюда и напитки под руководством официанта
	Проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме
	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания
Необходимые знания	Соблюдать личную гигиену и требования охраны труда
	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Правила личной подготовки официанта к обслуживанию
	Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе
	Способы расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания
	Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами
	Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья
	Правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд
	Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд
	Правила и техника уборки использованной посуды
Другие характеристики	Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
Другие характеристики	-

## 3.1.2. Трудовая функция

Наименование	Выполнение заданий бармена по приготовлению алкогольных и безалкогольных напитков, холодных, горячих блюд и закусок	Код	A/02.3	Уровень (подуровень) квалификации	3
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию
	Нарезка, взвешивание, порционирование, укладка блюд и закусок в посуду
	Подготовка закусок и напитков к подаче по заданию бармена
	Приготовление и оформление закусок по заданию бармена
	Приготовление чая, кофе, молочных коктейлей по заданию бармена
	Помощь бармену в приготовлении закусок и их подаче
	Помощь бармену в приготовлении алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и их подаче
	Уборка использованной барной посуды со столов бара и с барной стойки
	Сбор, сдача отходов, тары, стеклянной посуды, макулатуры
Необходимые умения	Упаковка штучных и развесных товаров по заданию бармена
	Производить работы по подготовке бара, буфета к обслуживанию
	Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении закусок и напитков
	Аккуратно и экономно обращаться с продуктами в процессе приготовления закусок и напитков
	Готовить чай, кофе, молочные коктейли и закуски, используя необходимые методы приготовления и оформления
	Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос
	Выполнять санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
Необходимые знания	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию
	Правила нарезки, порционирования, взвешивания, укладки пищи в посуду и подачи блюд
	Технологии приготовления закусок, чая, кофе, молочных коктейлей
	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок и напитков, кулинарных изделий, к условиям их хранения
	Правила пользования сборниками рецептов приготовления закусок и напитков
	Правила личной подготовки бармена к обслуживанию
Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	
Другие характеристики	-

### 3.2. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками	Код	В	Уровень квалификации	4
--------------	---	-----	---	----------------------	---

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Возможные наименования должностей, профессий	Официант Бармен
--	--------------------

Требования к образованию и обучению	Профессиональное обучение – программы профессионального обучения по профессиям рабочих, служащих
Требования к опыту практической работы	Не менее шести месяцев работы в организациях питания по обслуживанию потребителей под руководством официанта/бармена
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст не менее 18 лет
Другие характеристики	-

#### Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	5131	Официанты
	5132	Буфетчики (бармены)
ЕТКС	§ 19	Официант 4-го разряда
	§ 20	Официант 5-го разряда
	§ 1	Бармен 4-го разряда
	§ 2	Бармен 5-го разряда
	§ 4	Буфетчик 4-го разряда
	§ 5	Буфетчик 5-го разряда
ОКЦДТР	11176	Бармен
	11301	Буфетчик
	16399	Официант
ОКСО <sup>7</sup>	100106	Организация обслуживания в общественном питании

## 3.2.1. Трудовая функция

Наименование	Сервировка столов организации питания	Код	В/01.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	---------------------------------------	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Оценка наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов
	Составление заявок на пополнение ассортимента столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов
	Получение из сервизной столовой посуды, приборов и столового белья
	Сервировка столов с учетом стандартов организации питания
	Обучение помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов
	Контроль предварительной сервировки столов
Необходимые умения	Оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них
	Оценивать качество сервировки столов
	Организовывать обучение помощников официанта на рабочих местах правилам сервировки столов
	Осуществлять контроль выполнения помощниками официанта предварительной сервировки столов
	Соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила
Необходимые знания	Виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов
	Технологии сервировки столов
	Материально-техническая база обслуживания
	Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре
	Технологии наставничества и обучения на рабочих местах
Другие характеристики	-

## 3.2.2. Трудовая функция

Наименование	Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них	Код	В/02.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта



Трудовые действия	Встреча потребителей организации питания и размещение их в зале
	Предложение потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков
	Рекомендация потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков
	Прием, оформление и уточнение заказа потребителей организации питания
	Передача заказа потребителей организации питания в основное производство и бар
	Досервировка стола по меню заказа потребителей организации питания
Необходимые умения	Соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню
	Предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания
	Консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами
	Осуществлять прием заказа на блюда и напитки
	Размещать заказ потребителя
Необходимые знания	Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет
	Характеристика блюд, изделий и напитков, включенных в меню
	Правила сочетаемости напитков и блюд
	Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания
	Информационная база обслуживания
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
Другие характеристики	-

### 3.2.3. Трудовая функция

Наименование	Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания	Код	В/03.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Займствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Получение блюд из основного производства организации питания
	Получение напитков, фруктов и других продуктов в баре, буфете
	Подача холодных закусок
	Подача горячих закусок
	Подача первых блюд
	Подача вторых блюд
	Подача сладких блюд, десертов и других кондитерских изделий
	Подача горячих напитков
	Подача алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков
	Проведение заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей
	Замена использованной посуды, приборов и столового белья

Необходимые умения	Соблюдать правила ресторанного этикета при обслуживании потребителей
	Контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол
	Подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами
	Порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей
Необходимые знания	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Методы подачи блюд в организациях питания
	Правила и очередность подачи блюд и напитков
	Требования к качеству, температуре блюд и напитков при подаче
	Правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей
	Виды инструментов и оборудования, используемых для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей
	Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов
Другие характеристики	-

### 3.2.4. Трудовая функция

Наименование	Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы	Код	V/04.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Займствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Оформление счета за сделанный заказ потребителем организации питания
	Предоставление счета за сделанный заказ потребителю организации питания
	Получение оплаты от потребителей организации питания за выполненный заказ
	Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ
	Проводы потребителей организации питания
	Составление текущей отчетности по выполненным заказам
Необходимые умения	Предоставлять счет потребителям организации питания
	Производить расчет с потребителями согласно счету
	Соблюдать правила ресторанного этикета при проходах потребителей
	Готовить отчет по выполненным заказам
Необходимые знания	Порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания
	Формы расчетов с потребителями организаций питания
	Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS-терминалов
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
Другие характеристики	-

## 3.2.5. Трудовая функция

Наименование	Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания		Код	V/05.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала			
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта	
Трудовые действия	Подготовка зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания					
	Подготовка помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях					
	Сервировка стола с учетом вида массового мероприятия					
	Подача аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях					
	Подача блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях					
	Подача напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях					
Необходимые умения	Замена и сбор использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях					
	Производить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания					
	Производить работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях					
	Сервировать столы с учетом вида массового мероприятия					
	Встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях					
Необходимые знания	Подавать блюда, напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях					
	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания					
	Назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания					
	Правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании					
	Особенности обслуживания массовых мероприятий в организациях питания и на выездных мероприятиях					
Другие характеристики	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания					
	-					

## 3.2.6. Трудовая функция

Наименование	Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой	Код	V/06.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заемствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Оформление витрины и барной стойки
	Оценка наличия запасов посуды, аксессуаров и инструментов
	Составление заявок на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок
	Проверка наличия маркировки винно-водочных изделий, получаемых со склада, а также наличия сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации)
	Встреча потребителей бара и прием заказа на продукцию бара
	Разработка меню бара
	Приготовление и подача алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков
	Приготовление и подача свежевыжатых соков и прочих безалкогольных напитков
	Приготовление холодных и горячих закусок
	Приготовление заготовок и украшений для приготовления и оформления напитков и закусок
	Контроль хранения и расхода продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок
	Эксплуатация и обслуживание музыкальной аппаратуры бара
	Принятие и оформление платежей за выполненный заказ
	Оформление отчетно-финансовых документов о работе бара
	Подготовка бара, буфета к закрытию
Творческое приготовление и презентация фирменных напитков и закусок с элементами шоу	
Необходимые умения	Подготавливать бар, буфет к обслуживанию
	Принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам и продукции бара, буфета
	Производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок
	Эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил
	Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок
	Готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу
	Обосновывать предложения по изменению ассортимента продукции бара
	Осуществлять контроль выполнения помощниками бармена заданий по изготовлению простых видов напитков и закусок
	Поддерживать в чистоте и порядке столы в баре, барную стойку, барный инвентарь, посуду и оборудование