

Организация обслуживания в общественном питании

Квалификация выпускника: Менеджер

Область профессиональной деятельности выпускников: организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции специалиста:

- организация питания в организациях общественного питания (организация выполнения заказов потребителей, контроль качества выполнения заказа, оценка эффективности деятельности организации общественного питания);
- организация обслуживания в организациях общественного питания (организация и контроль подготовки организации общественного питания к приему потребителей, управление работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей, определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями, анализ эффективности обслуживания потребителей, представление предложений по повышению качества обслуживания);
- маркетинговая деятельность в организациях общественного питания (выявление потребностей потребителей продукции и услуг организации общественного питания, оценка конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания);
- контроль качества продукции и услуг общественного питания (производственный контроль продукции в организациях общественного питания, контроль качества услуг общественного питания).

Трудоустройство:

Бармен | Буфетчик | Официант | Администратор кафе, ресторана | Менеджер

Профессиональное образование:

Ярославль

ГПОУ ЯО Ярославский торгово-экономический колледж

ГПОУ ЯО Ярославский колледж индустрии питания

Рыбинск

ГПОАУ ЯО Рыбинский промышленно-экономический колледж

п. Борисоглебский

ГПОУ ЯО Борисоглебский политехнический колледж

