



**Специальность 43.02.01
«Организация обслуживания в
общественном питании»**

**Квалификация - менеджер в
общественном питании**



«Организация обслуживания в общественном питании»

Срок обучения:

- на базе 9 классов - 3 года 10 месяцев
- на базе 11 классов - 2 года 10 месяцев





«Организация обслуживания в общественном питании»

ресторан

бар

кафе

гостиница

Вы можете работать:

- менеджером по обслуживанию
- менеджером по питанию в гостинице
- менеджером банкетной службы
- администратором зала
- метрдотелем
- официантом
- барменом



«Организация обслуживания в общественном питании»

Профессиональные навыки:



Декорирование и сервировка столов



«Организация обслуживания в общественном питании»



Профессиональная подача блюд и напитков



«Организация обслуживания в общественном питании»



Приготовление коктейлей



«Организация обслуживания в общественном питании»

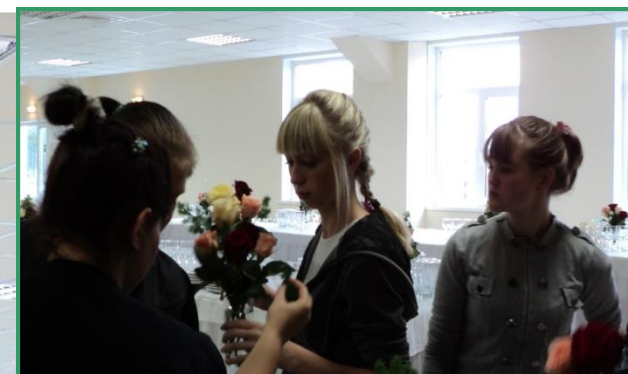
Вы научитесь:

- **составлять меню**
- **вести диалог на иностранном языке (в профессиональной сфере)**
- **использовать правила делового этикета и этикета обслуживания**
- **общаться с людьми**
- **организовывать и обслуживать мероприятия разного уровня**



«Организация обслуживания в общественном питании»

Достижения:



Обслуживание гостей и участников VIII Международной выставки вооружения и боеприпасов на полигоне Старатель



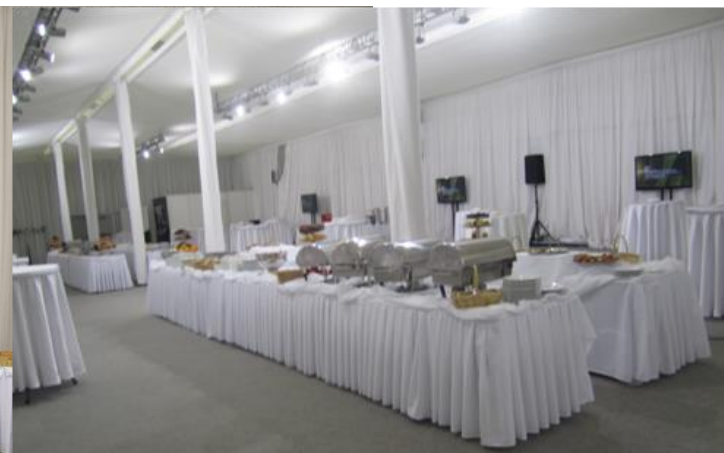
«Организация обслуживания в общественном питании»



Обслуживание гостей Международной выставки
«Оборона и защита»



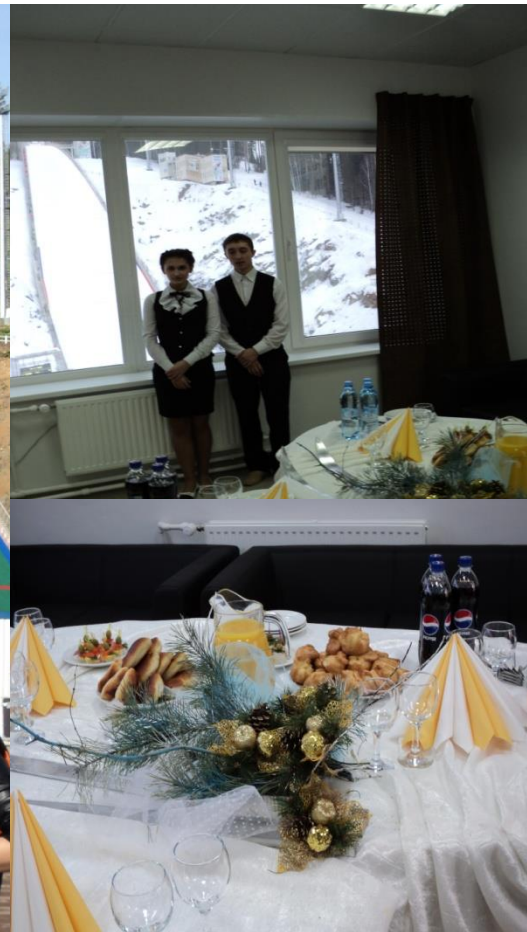
«Организация обслуживания в общественном питании»



Обслуживание гостей и участников IX Международной выставки вооружения



«Организация обслуживания в общественном питании»



Обслуживание участников Межконтинентального кубка по прыжкам с трамплина (летний и зимний этапы). г.Долгая



«Организация обслуживания в общественном питании»



Обслуживание банкетов различного уровня



«Организация обслуживания в общественном питании»

**Петухов Кирилл –
победитель
Международного
кулинарного салона
«ЕвроАзия»
в номинации «Бар»**





«Организация обслуживания в общественном питании»

**Москалюк Анна - участник
регионального конкурса
среди юниоров по
кулинарному мастерству
г. Челябинск.
Номинация: сервировка
тематического стола –
3 место**





«Организация обслуживания в общественном питании»

**Рыльцина Елена , Велиев Эльмар -
участники чемпионата по
профессиональному мастерству
World Skills Ural 2014.
Компетенция
«Ресторанный сервис»- 3 место.**

