**КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ  
КРУЖКА «Ресторанное дело» (кол.часов -3ч в неделю)**

**на 2022-2023 учебный год**

Сегодня сфера общественного питания одна из самых стабильных и перспективных. Ресторанный сервис представлен предприятиями от самых простых до фешенебельных, ресторанами быстрого питания, при отелях, а также другими учреждениями общественного питания. Профессия официант, бармен, бариста – на все времена. Данные профессии очень востребованы. Высокое качество обслуживания поможет молодым специалистам состояться в этой сфере и стать настоящими профессионалами. А дополнительные курсы и участие в чемпионатах помогут развитию карьерного роста.

Должен знать и понимать:

• Разные типы предприятий общественного питания и стили обслуживания, которые в них используются;

• Важность атмосферы ресторана для формирования общего впечатления от посещения;

• Целевые рынки для разных типов предприятий общественного питания;

• Деловые и финансовые обязательства при управлении предприятием общественного питания;

• Применимые законодательные и нормативные требования, включая технику безопасности и нормы охраны здоровья и окружающей среды, правила.

• Важность эффективной работы для сокращения объемов отходов и негативного воздействия на окружающую среду в результате ведения деловой активности и с целью повышения социальноэкологической ответственности бизнеса;

• Этику в отрасли общественного питания;

• Важность эффективного взаимодействия между отделами

Должен уметь:

• Представиться гостям в профессиональной манере;

• Демонстрировать личные качества, включая опрятность, аккуратный и профессиональный внешний вид, манеру поведения и манеру держать себя;

• Эффективно организовать выполнение задач и планировать ход работ;

• Неизменно демонстрировать выполнение работы с соблюдением санитарных норм и техники безопасности;

• Эффективно работать, чтобы сократить объемы отходов и негативное воздействие на окружающую среду;

• Эффективно работать в команде и сотрудничать с другими отделами ресторана;

• Всегда поступать честно и этично в отношении гостей, коллег и работодателя;

• Реагировать на внештатные ситуации и эффективно решать проблемы по мере их поступления;

• Обеспечивать свой непрерывный профессиональный рост;

• Расставлять приоритеты, особенно при обслуживании нескольких столов.

Специалист должен знать и понимать:

• Важность общего впечатления от посещения;

• Важность эффективной коммуникации и навыков межличностного общения при работе с гостями и коллегами;

• Роль официанта в увеличении объемов продаж. Специалист должен уметь:

Поприветствовать и усадить гостей в нужной зоне обслуживания;

• На основе собственных познаний и с учетом пожеланий гостя посоветовать позиции в меню;

• Точно записать заказы гостей;

• Выбрать уровень коммуникации и взаимоотношений для общения с каждым гостем или группой гостей;

• Эффективно общаться с гостями с учетом их требований и обстановки;

• Всегда проявлять вежливость и обходительность;

• Проявлять внимание без назойливости;

• Уточнить у гостей, все ли в порядке;

• Проследить, чтобы стол был сервирован правильно;

• Эффективно взаимодействовать с гостями, которые испытывают затруднения или жалуются;

• Эффективно взаимодействовать с гостями, которые испытывают трудности в общении;

• Замечать любые особые потребности гостя и реагировать на них;

• Эффективно взаимодействовать с персоналом кухни и сотрудниками других отделов;

• Принести счет, провести платеж и проводить гостей.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №**п/п** |  | **Тема** | Содержание |
| **1** | Вводное занятие. Понятие программы кружка. Инструктаж по технике безопасности и санитарии.-2ч  Основы санитарии и гигиены-2ч  Основы ресторанного сервиса Общая характеристика процесса обслуживания-1  Основные правила и нормы. Услуги предприятий общественного питания: классификация, виды, характеристика. Обязательные требования: безопасности, экологичности-2  Сервировка стола. Виды сервировки стола. Правила поведения за столом.-3ч  Ассортимент столовой посуды, приборов, белья-3ч  Гардероб для вашего стола- скатерти-3ч  Как складывать салфетки-3ч  Салфетки, стол для торжественных случаев-4ч  Методы подачи блюд и напитков-4ч  Правила и техника уборки использованной посуды-3ч  Процесс подготовки к обслуживанию-3ч  Расчет с посетителями-2ч  Прием делового общения в профессиональной деятельности-3ч  Конфликтные ситуации в организации-2ч  Составление и оформление меню-3ч  Накрытие стола- коробки (table box-6ч  Технические характеристики оборудования, инструментов.-3ч  Кулинарное использование овощей: простая и сложная форма нарезки овощей.-4ч | | Вводная беседа. Просмотр видео-роликов.  Основные понятия: услуга, процесс обслуживания, качество услуги, метод и форма обслуживания, обслуживающий персонал.  Правильная сервировка стола  Стильный декор  Образцы складывания матерчатых и бумажных салфеток  Размеры салфетки (50х50-66х33)  Столовые посуда, приборы: их назначение, классификация. Требования, предъявляемые к посуде и приборам  Основные виды и формы складывания салфеток  Уход за металлической посудой. Посуда и приборы одноразового использования: виды, ассортимент, назначение, утилизация. Столовые приборы: виды, назначение, характеристика. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, назначение, характеристика. Использование в ресторанном сервисе столового белья из натуральных и синтетических тканей. |
| **2** | Украшения рождественского стола из салфеток и гирлянд-3ч  Меню из двух блюд-3ч  Сервировка стола на две персоны-2ч  Приготовление блюд из овощей-3  Креативное оформление блюд при подаче.-3 | | Выполнение практической работы. Презентация блюда. |
| **3** | Приготовление безалкогольных коктейлей-3  Сервировка для завтрака, правила при сервировке стола-3 | | Выполнение практической работы. Оформление при нетрадиционной подаче. Презентация блюда. |
| **5** | Приготовление пиццы с различными начинками.-3ч | | Выполнение практической работы. Оформление блюд при подаче. |
| **6** | Банкет с полным обслуживанием официантами: понятие, назначение, характеристика. -3ч  Особенности подготовки и проведения банкета. Обслуживание участников банкета.-6ч  Прием-фуршет: определение, назначение, характеристика, особенности меню. 3ч  Схемы расстановки столов. Способы накрытия столов скатертями и оформление «юбкой». 3ч  сервировки фуршетных столов. -3ч  Правила расстановки продукции сервис -бара, холодных блюд и закусок. Порядок подачи аперитива-3ч | | Выполнение практической работы. Креативное оформление при подаче.  виды приемов и банкетов в ресторанной практике Уметь: осуществлять прием заказа, подготовительную работу по банкету Владеть: методикой организации обслуживания банкетного мероприятия Лекция, практические занятия (кейсстади, круглый стол с элементами презентации), собеседование, тестирование, рефераты, самостоятельная работа |
| **8** | Приготовление закусок в тарталетках, омлетного рулета с сыром-2ч | | Выполнение практической работы. Нетрадиционное оформление блюд при подаче. |