

Название профессиональной пробы	<i>Сервировка стола, складывание салфеток и приготовление коктейлей</i>
Специальность, по которой проводится профессиональная проба	43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
Название ПОО	Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области «Омский колледж профессиональных технологий»
Адрес ПОО	644073, Россия, Омск, ул. Дианова, д. 33
Координатор проведения профессиональной пробы	Нестеренко В.В., info@okpt.ru
Профессиональную пробу проводит	Преподаватель Доух Елена Александровна, мастер производственного обучения Серова Екатерина Дмитриевна
В результате прохождения профессиональной пробы обучающийся:	-познакомится с понятием: бар, бармен, коктейль, барный инвентарь, сервировка, формы складывания салфеток, официант. -освоит азы: складывания салфеток, сервировки стола к бизнес –ланчу, технологии приготовления коктейлей. -получит базовые умения для работы: помощника бармена (барбэк)/помощник официанта.
В результате прохождения профессиональной пробы выполнит следующие трудовые действия:	— подготавливает зал ресторана и сервирует столы для обслуживания гостей в обычном режиме. Натирает полотенцем и размещает на хранение столовую посуду и приборы. Убирает использованную столовую посуду и приборы со столов. Поддерживает в чистоте и порядке столы и рабочее место. Заменяет скатерти, салфетки. Осуществляет прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос. Соблюдает требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности при переносе на подносе, в руках и с помощью сервировочных тележек чистой и использованной столовой посуды и приборов и заказанных блюд и напитков. Соблюдает правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, прощании с гостями. Соблюдает личную гигиену. - подготавливает бар для обслуживания гостей в обычном режиме и на массовых мероприятиях. Натирает полотенцем и размещает на хранение барную посуду. Готовит заготовки и украшения для приготовления и оформления напитков с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Готовит и оформляет для подачи свежееотжатые соки и прочие безалкогольные напитки в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению и с учетом требований к безопасности готовой продукции. Безопасно пользуется барным оборудованием и инвентарем. Убирает использованную барную посуду со столов бара и барной стойки. Поддерживает в чистоте и порядке столы в баре, барную стойку, барный инвентарь, посуду и оборудование. Соблюдает правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, взаимодействии и прощании с гостями. Соблюдает личную гигиену.
В ходе проведения профессиональной пробы будет использовано следующее оборудование:	барная стойка, барный инвентарь и посуда, блендер, гостевой стол, столовая посуда, столовая приборы, столовое белье
Специальная одежда	не требуется
По окончании профессиональной пробы	школьник, участвовавший в профессиональной пробе, получает сертификат участника профессиональной пробы по «Сервировке стола, складыванию салфеток и приготовлению коктейлей».

**Фотоотчёт**

