**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

***Квалификация – менеджер***

***Область профессиональной деятельности***:

организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

***Объектами профессиональной деятельности*** ***являются***:

* услуги организаций общественного питания;
* процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания;
* продукция общественного питания;
* первичные трудовые коллективы.

***Менеджер готовится к следующим видам деятельности:***

**Организация питания в организациях общественного питания:**

* Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
* Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

**Организация обслуживания в организациях общественного питания:**

* Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
* Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
* Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
* Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

**Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания:**

* Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общ. питания.
* Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

**Контроль качества продукции и услуг общественного питания:**

* Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.
* Проводить производственный контроль продукции в организациях общ. питания.
* Проводить контроль качества услуг общественного питания.

***В рамках специальности получают рабочую профессию: официант***

***Срок обучения (очное обучение):***

* ***на базе 9 классов – 3 г. 10 мес.***