

Программа:

1. **Знакомство с профессией официанта**

* Кто такой официант?
* Специфика работы.
* Функции и качества официанта.
* Основные правила работы.
* Портрет идеального официанта в глазах гостей
* Стандарты внешнего вида для различных форматов заведений HoReCa.

1. **Инвентарь официанта, оборудование и посуда для напитков**

* Какой инвентарь используется официантом?
* Как правильно работать инвентарем.
* Разновидности аксессуаров, необходимые для работы официантов.
* Полный разбор посуды для напитков, названия бокалов, для каких напитков используются, правила подачи напитков в разных бокалах.
* Как правильно натирать и работать с барным стеклом.

1. **Столовое белье. Посуда для подачи блюд, приборы**
2. **Сервировка**
3. **Знания по сервису и внутренней организации работы официанта**

* Шаги сервиса.
* Порядок выполнения заказов.
* Как сделать гостя постоянным.
* Правильный алгоритм общения с гостем.
* Основные правила и методы продаж.
* Как зарабатывать больше чаевых, секреты правильного гостеприимства.
* Правила организации и подготовки рабочего места для быстрой и качественной работы.