

## Учебен план за професия Сервитьор

### 1. Въведение в професия Сервитьор

### 2. Чужд език по професията

- Основна професионална терминология – думи и изрази употребявани в ресторанта и бара.
- Икономически понятия свързани с професията.

### 3. Здравословни и безопасни условия на труд /ЗБУТ/

- предотвратяване на инциденти
- причини за трудови злополуки,
- Хигиена и хранителни заболявания.

### 4. Подготовка на търговската зала

-Художествено аранжиране на ЗХР. Търговски площи – видове и предназначение. Обзавеждане и художествено оформяне на търговската зала. Изисквания за художествено оформление на интериора в търговската зала и на средствата за работа в нея: вид на материалите, колорит, мебели, озеленяване.

-Средства за работа, използвани в търговската зала на ЗХР- покривки и салфетки, трапезни съдове - видове, предназначение и работа с тях

-Прибори за хранене – видове, предназначение и работа с тях

-Организация на обслужването в търговската зала. Характеристика и основни изисквания към сервитьор-бармана. Работно облекло

-Технологични схеми при зареждане на масите за консумация.

### 5. Отношение на обслужващия персонал към гостите.

-Посрещане и настаняване на гости

-Запознаване на гостите с асортимента на заведението, поднасяне на лист-меню. Вземане на поръчка от гостите и предаване за изпълнение. Маркиране и получаване на поръчаната продукция. Заплащане на консумацията и изпращане на гостите.

### 6. Сервиране

-Сервиране на хляб и хлебни изделия. Сервиране на студени и топли предястия.

-Сервиране на супи.

-Сервиране на основни ястия.

-Сервиране на основни ястия приготвени пред госта.

- Дизайн на ястията и сервиране. Сервиране на междинни ястия
- Сервиране на десерти. Сервиране на плодове.
- Транжиране на меса, птици, риба в ТЗ. Фламбиране на ястия и десерти.
- Изискване, правила и схеми при сервиране на напитки.
- Сервиране на високоалкохолни напитки.
- Сервиране на вина.
- Сервиране на пиво. Сервиране на безалкохолни напитки.
- Сервиране на топли напитки.
- Сервиране на смесени напитки. Поднасяне на тютюневи изделия.
- Обслужване на закуска, обяд и вечеря.
- Обслужване в хотел (рум-сервиз).
- Обслужване в корабен ресторант. Обслужване във вагон-ресторант.  
Обслужване в самолет
- Обслужване по системите “а ла карт” и “табъл дот”. Обслужване с бюфети в залата – “шведска маса”, “маса-бюфет” и др.
- Обслужване на банкети.
- Обслужване на приеми.
- Обслужване при други специални случаи и извън заведението за хранене и развлечения.
- Системата “ол инклузив” в ресторантьорството.

## 7.Бар

- Видове барове
- Персонал на бара
- Подготвителни работи на бара
- Методи за приготвяне на напитки в бара
- Обслужване на бара
- Калкулация на бара
- Стандартни рецепти

## 8.Маркиране и системи на отчитане

- Маркиране
- Касови апарати и системи на отчитане
- Сметка на клиента
- Заплащане с некешови средства