

Приложение № 53 к приказу исполняющего обязанности Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» № 224 от 06.12.2022г.

Профессиональный стандарт: «Обслуживание в ресторане и баре»

Глава 1. Общие положения

- 1. Область применения профессионального стандарта:
- 2. В настоящем профессиональном стандарте применяются следующие термины и определения:
- 1) Ресторан предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, включая заказные и фирменные блюда и изделия; алкогольные, прохладительные, горячие и другие виды напитков, мучные кондитерские и булочные изделия, табачные изделия, покупные товары, с высоким уровнем обслуживания и, как правило, в сочетании с организацией отдыха и развлечений
- 2) Бар предприятие общественного питания, оборудованное барной стойкой и реализующее в зависимости от специализации алкогольные и (или) безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, коктейли, холодные и горячие закуски и блюда в ограниченном ассортименте, покупные товары
- 3) Кафе предприятие общественного питания по организации питания и (или без) отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортиментом продукции общественного питания, реализующее фирменные, заказные блюда, изделия и алкогольные и безалкогольные напитки
- 4) Услуга общественного питания (индустрии питания) результат деятельности предприятий общественного питания (юридических лиц или индивидуальных предпринимателей) по удовлетворению потребностей потребителя в продукции общественного питания, в создании условий для реализации и потребления продукции общественного питания и покупных товаров, в проведении досуга и в других дополнительных услугах
- 5) Исполнитель услуги общественного питания предприятие общественного питания (юридическое лицо или индивидуальный предприниматель), оказывающее услуги общественного питания
- 6) Процесс обслуживания в общественном питании совокупность операций/действий, выполняемых исполнителем услуг общественного питания при непосредственном контакте с потребителем услуги (гостем) в процессе реализации и/или организации потребления продукции общественного питания и/или организации досуга
- 7) Безопасность услуги общественного питания комплекс свойств услуги общественного питания, при которых она под влиянием внутренних и внешних опасных (вредных) факторов оказывает воздействие на потребителя, не подвергая его жизнь, здоровье и имущество риску
 - 3. В настоящем профессиональном стандарте применяются следующие сокращения:

1) -

Глава 2. Паспорт профессионального стандарта

- 4. Название профессионального стандарта: Обслуживание в ресторане и баре
- 5. Код профессионального стандарта: I55101007
- 6. Указание секции, раздела, группы, класса и подкласса согласно ОКЭД:
 - I Предоставление услуг по проживанию и питанию
 - 55 Предоставление услуг по временному проживанию
 - 55.1 Предоставление услуг гостиницами и аналогичными местами для проживания
 - 55.10 Предоставление услуг гостиницами и аналогичными местами для проживания
- 55.10.1 Предоставление услуг гостиницами с ресторанами, за исключением гостиниц, находящихся на придорожной полосе
 - I Предоставление услуг по проживанию и питанию
 - 55 Предоставление услуг по временному проживанию
 - 55.1 Предоставление услуг гостиницами и аналогичными местами для проживания
 - 55.10 Предоставление услуг гостиницами и аналогичными местами для проживания
- 55.10.2 Предоставление услуг гостиницами без ресторанов, за исключением гостиниц, находящихся на придорожной полосе
 - I Предоставление услуг по проживанию и питанию
 - 55 Предоставление услуг по временному проживанию
 - 55.1 Предоставление услуг гостиницами и аналогичными местами для проживания
 - 55.10 Предоставление услуг гостиницами и аналогичными местами для проживания
 - 55.10.3 Предоставление гостиничных услуг с ресторанами для официальных мероприятий
- 7. Краткое описание профессионального стандарта: Обслуживание в ресторане и баре это последовательность действий персонала от встречи гостя до его ухода из заведения.
 - 8. Перечень карточек профессий:
 - 1) Бариста 2 уровень ОРК

Глава 3. Карточки профессий

	9. Карточка проф	рессии «Бариста»:	
Код группы:	5130-2		
Код наименования занятия:	5130-2-001		
Наименование профессии:	Бариста		
Уровень квалификации по ОРК:	2		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:			
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: основное среднее образование	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:			
Связь с неформальным и информальным образованием: Другие возможные наименования профессии:	5130-2-002 Бармен 5130-2-003 Бармен-препара: 5130-2-004 Приготовитель на 5130-2-005 Сомелье		
Основная цель деятельности:	Приготовление кофейных напитков		
	Описание тру	довых функций	
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Приготовление кофейных напитков 2. Организация работы по выбору сорта кофе и его приготовлению 3. Обслуживание эспрессо- машин	
	Дополнительные трудовые функции:		
Трудовая функция 1: Приготовление кофейных напитков	Навык 1: Хорошо разбираться в кофейных купажах, отличать между собой сорта, определять место рождение зерен	Умения: 1. Разбираться в сортах косовать по аромату уметь сопостоверен. 3. Оценивать вкус. 4. Проявлять вежливость и возможных негативных про	гавлять степени обжарки
		Знания:	
		4. Сортов кофе. 5. Степени обжарки зерен. 6. Правил подачи и употреб кофе. 7. Правил ценообразования 8. Правил этикета и обслуж барах.	п, методические и другие аботы отеля и трудовое у кофе ия напитков на основе кофе. бления различных видов я на напитки. кивания посетителей в плуатации эспрессо-машин.
	навыка:		

Навык 2:	Умения:	
знание основных методов варки кофе	1. Определять свежесть кофе, помол, жесткость воды, параметры машины и ее эксплуатация. 2. Определить качество напитка, причины его недостатков и их устранение. 3. Работать с оборудованием для приготовления кофе, будь то профессиональная кофемашина или простая кофеварка. 4. Готовить порядка 40 разновидностей кофе.	
	Знания:	
	Шести основных методов варки кофе: заливка водой, вываривание, фильтрование, капельный и заваривание под давлением. Ассортимента, рецептуры, сущности технологии приготовления напитков на основе кофе. Сортов кофе. Степени обжарки зерен. Правил подачи и употребления различных видов кофе. Правил ценообразования на напитки. Правил этикета и обслуживания посетителей в барах. Устройства и правил эксплуатации эспрессо-машин. Технологии приготовления кофе.	
навыка:		
	Умения:	
выоор сорта кофе	 Различать сорта кофе, всевозможные их вкусовые качества и оттенки. Владеть информацией о местах произрастания и сбора кофе, условиях его хранения. Различать арабику и рабусто. 	
	Знания:	
	1. Сортов, помола и способов приготовления кофе. 2. Всех правил и механизмы приготовления напитка. 3. Шесть основных методов варки кофе: заливка водой, вываривание, фильтрование, капельный и заваривание под давлением. 4. Ассортимента, рецептуры, сущность технологии приготовления алкогольных напитков и напитков на основе кофе. 5. Сортов кофе. 6. Степеней обжарки зерен. 7. Правил подачи и употребления различных видов кофе. 8. Правил ценообразования на напитки. 9. Устройства и правил эксплуатации эспрессо-машин. 10. Технологии приготовления кофе.	
возможность признания навыка:	-	
Навык 2: Смешивание ингредиентов для напитков	Умения: 1. Смешивать ингредиенты. 2. Блендировать разные сорта кофе с учетом особенностей ароматов и вкусов. 3. Украшать и декорировать приготовленные напитки.	
	Возможность признания навыка: Навык 1: Выбор сорта кофе Возможность признания навыка: Навык 2: Смешивание ингредиентов	

		Знания:
		1. Всех правил и механизмов приготовления напитка. 2. Шести основных методов варки кофе: заливка водой, вываривание, фильтрование, капельный и заваривание под давлением. 3. Ассортимента, рецептуры, сущности технологии приготовления напитков на основе кофе. 4. Сортов кофе. 5. Степени обжарки зерен. 6. Правил подачи и употребления различных видов кофе. 7. Искусства "Латте-арт". 8. Правил ценообразования на напитки. 9. Техники работы с молоком. 10. Правил этикета и обслуживания посетителей в барах. 11. Устройства и правил эксплуатации эспрессомашин. 12. Технологии приготовления кофе.
	Возможность признания навыка:	-
Трудовая функция 3:	Навык 1:	Умения:
Обслуживание эспрессо-машин	Возможность признания	1. Следить за параметрами работы по датчику давления в бойлере. 2. Использовать прогретые чашки. 3. Прочищать "взрывной" клапан. 4. Прочищать сливной поддон и дренажный шланг. 5. Выполнять алгоритм действий по обслуживанию кофе машины в начале, в процессе и в конце работы кофе машины. 6. Поддерживать чистоту кофе машины. 7. Правильно использовать оборудования для приготовления кофе. 8. Балансировать температурный режим воды. 9. Следить за давлением в кофейном аппарате, силу пресса и период прохождения воды.
		Знания:
		Требований СанПин РК. Техники безопасности в работе с кофе машиной. Сортов, помола и способов приготовления кофе. Правил и механизмов приготовления напитка. Шесть основных методов варки кофе: заливка водой, вываривание, фильтрование, капельный и заваривание под давлением. Ассортимента, рецептуры, сущность технологии приготовления алкогольных напитков и напитков на основе кофе. Сортов кофе. Степеней обжарки зерен. Правил подачи и употребления различных видов кофе. Искусства "Латте-арт". Правил ценообразования на напитки. Правил этикета и обслуживания посетителей в барах. З. Устройства и правил эксплуатации эспрессомашин. Технологии приготовления кофе
	навыка:	

Требования к личностным компетенциям:	Аккуратность Высокая чувствительность к Правильное цветоразличие Чистоплотность Эмоциональная устойчивост Творческие способности Требовательность Коммуникабельность Организаторские способност Физическая выносливость Честность Порядочность	ГЬ	
Список технических регламентов и национальных стандартов:			
Связь с другими	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
профессиями в рамках ОРК:	1	Помощник официанта	
	2	Официант	
	2	Бармен	
	2	Официант Room-Service	
	3	Метрдотель	
	10. Карточка профессии	«Помощник официанта»:	
Код группы:	5130-3		
Код наименования занятия:	-		
Наименование профессии:	Помощник официанта		
Уровень квалификации по ОРК:	2		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ETKC, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Официант		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: основное среднее образование	Специальность:	Квалификация: -
Требования к опыту работы:		1	1
Связь с неформальным и информальным образованием:			
Другие возможные наименования профессии:			
Основная цель деятельности:	Сервировать и убирать посу, компетенции	ду со столов, помогать офиці	ианту в пределах своей
	Описание тру,	довых функций	
Перечень трудовых	Обязательные трудовые	1. Выполнение инструкций и	
функций:	функции:	обслуживанию посетителей организации питания 2. Выполнение заданий бармена по приготовлению алкогольных и безалкогольных напитков, холодных, горячих блюд и закусок	
	Дополнительные трудовые функции:	,	
Трудовая функция 1: Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию посетителей организации питания		1	

Навык 1: Подготовка зала организации питания к обслуживанию	Умения:
	итания к 1. Готовить залы организации питания к обслуживанию
	Знания:
	 Нормативно-правовых актов Республики Казахстан, регулирующие деятельность организаций питания. Правил личной подготовки официанта к обслуживанию. Правил подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе. Способов расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания. Технологий предварительной сервировки столов посудой и приборами. Характеристик столовой посуды, приборов и столового белья. Правил накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд. Правил и техник подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд. Правил и техник уборки использованной посуды. Требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
Возможнос	ризнания -
навыка: Навык 2:	VMOUND:
Помощь офподаче блк	

		Знания:
Трудовая функция 2: Выполнение заданий бармена по приготовлению алкогольных и безалкогольных напитков, холодных, горячих блюд и закусок		1. Нормативно-правовых актов Республики Казахстан, регулирующие деятельность организаций питания. 2. Правил личной подготовки официанта к обслуживанию. 3. Правил подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе. 4. Способов расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания. 5. Технологий предварительной сервировки столов посудой и приборами. 6. Характеристик столовой посуды, приборов и столового белья. 7. Правил накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд. 8. Правил и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд. 9. Правил и техника уборки использованной посуды. 10. Требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. 11. Правил, технологий и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания.
	Возможность признания навыка:	-
	Навык 1:	Умения:
	Помощь бармену в приготовлении и закусок и напитков для гостей	1. Производить работы по подготовке бара, буфета к обслуживанию. 2. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении закусок и напитков. 3. Аккуратно и экономно обращаться с продуктами в процессе приготовления закусок и напитков. 4. Готовить чай, кофе, молочные коктейли и закуски, используя необходимые методы приготовления и оформления. 5. Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос. 6. Выполнять санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.
		 Знания: Нормативно-правовых актов Республики Казахстан, регулирующие деятельность организаций питания. Правил и последовательности подготовки бара, буфета к обслуживанию. Правил нарезки, порционирования, взвешивания, укладки пищи в посуду и подачи блюд. Технологий приготовления закусок, чая, кофе, молочных коктейлей. Требований к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок и напитков, кулинарных изделий, к условиям их хранения. Правил пользования сборниками рецептур приготовления закусок и напитков. Правил личной подготовки бармена к обслуживанию. Требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
	Возможность признания навыка:	-

Требования к личностным компетенциям:	Ответственность Стрессоустойчивость Умение работать в команде Вежливость Доброжелательность Коммуникабельность Честность Исполнительность	
Список технических регламентов и национальных стандартов:		
Связь с другими	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
профессиями в рамках ОРК:	2	Бариста
	2	Официант Room-Service
	2	Официант
	2	Бармен

Глава 4. Технические данные профессионального стандарта

- 11. Наименование государственного органа:
- 12. Организации (предприятия) участвующие в разработке:

Объединения юридических лиц «Казахстанская туристская ассоциация»

Руководитель проекта:

Шайкенова Р.Р.

E-mail: kta@kaztour-association.com Номер телефона: +7 (727) 293 83 70

Исполнители:

Мамутова К.Р. – жобаны үйлестіруші, +7 (727) 293 83 70, kta@kaztour-association.com

Ходоровская Т.Г. – сарапшы, +7 (727) 293 83 70, kta@kaztour-association.com Мухамеджанова Ж.К. - әзірлеуші, +7 (727) 293 83 70, kta@kaztour-association.com

- 13. Отраслевой совет по профессиональным квалификациям:
- 14. Национальный орган по профессиональным квалификациям: -
- 15. Национальная палата предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен»: -
- 16. Номер версии и год выпуска: версия 2, 2022 г.
- 17. Дата ориентировочного пересмотра: 06.12.2025 г.