

# Официант



## Особенности и дополнительные сведения

Основная обязанность официанта – это прием заказов от посетителей. Он должен суметь ответить на любые вопросы гостей по поводу меню, и посоветовать им какие-то блюда, вино, последовательность их заказа. Официант записывает или запоминает заказ, при необходимости уточняет его. После чего он должен оперативно и точно передать его повару и бармену. Официант контролирует своевременность приготовления и внешний вид блюд и подает их гостям. Официант должен подойти к клиенту по его требованию и ответить на его вопросы или выполнить просьбу. Именно официант формирует окончательную сумму заказа, приносит клиенту чек и производит с ним полный расчет. Необходимы навыки работы с кассовым аппаратом.

В ресторанах международного класса от всех сотрудников требуют еще и знание иностранного (английского) языка.

**Официант** (от лат. *officium* – «должность, одолжение») – профессия в сфере общественного питания. В России официанты появились вместе с ресторанами европейского типа, в середине XIX века. В трактирах обязанности официантов выполняли «половые». Мальчики из крестьянских семей обучались этому ремеслу в течение четырех лет, начиная с мойщиков посуды и уборщиков. Интересно, что чаевые сдавались в общую кассу и в конце рабочего дня делились поровну между всеми работниками.

Многие известные личности начинали свой трудовой путь именно с профессии официанта. Например, Ален Делон подрабатывал в пивной, Бред Питт – в ресторане быстрого питания.



## Где получить профессиональные навыки и умения

Учреждение образования  
«Молодечненский  
государственный колледж»

### Адрес

г. Молодечно, улица  
Городокская, 111



**Вас ждут рабочие  
места в  
ЗАКУСОЧНЫХ  
КАФЕ, ПИЦЕРИЯХ,  
РЕСТОРАНАХ  
города Молодечно и  
Минской области**