

## **Официант**

***Принимает заказы посетителей ресторанов или кафе, разносит блюда и напитки, убирает посуду, получает расчет с клиентов.***

Официант должен знать названия блюд и напитков, предложенных в меню, разбираться в их рецептуре, быть готовым рассказать об их составе и вкусе. Уметь угодить клиенту своей расторопностью и предупредительностью. Необходимо в совершенстве владеть искусством сервировки стола: знать, как постелить скатерть, скрутить салфетки, расставить посуду, разложить столовые приборы и т. д.

Работа посменная. График может быть разнообразным, время зависит от работы заведения. Бывают и ночные смены. Работа связана с физическими и эмоциональными нагрузками, потому как всю смену официант обычно на ногах, клиенты не всегда попадаются интеллигентные, к тому же некоторые из них склонны злоупотреблять спиртным, могут оскорбить, списать на официанта разбитую посуду и т. п.

Усиливает напряжение и то, что за работником постоянно наблюдает администратор, и в случае нарушения руководство может наложить на провинившегося сотрудника штраф. Рабочие места имеются в различных ресторанах, барах, кафе, клубах, летних кафе и подобных заведениях.

Специального образования для работы официантом не требуется. Часто на эту должность берут и без профессионального опыта, а обучение проводится прямо на рабочем месте. Иногда в солидных заведениях дополнительно требуют, чтобы кандидат владел иностранными языками. Официанту для работы необходимо умение контролировать свое внимание, быстро и безошибочно считать в уме, владеть ресторанным этикетом, предугадывать желания клиента, быть вежливым. Понадобится отличная координация движений, чтобы маневрировать между столиками с тяжелым подносом. Официанту нужно владеть и искусством этикета. Не обойтись профессионалу без отличной памяти (в том числе зрительной) и способности к распределению внимания, что помогает обслуживать сразу нескольких клиентов.

Официант должен уметь устанавливать контакт с посетителем, проявлять внимание и доброжелательность к каждому — ведь люди приходят в такие заведения не только для того, чтобы насытиться, но и чтобы хорошо провести время. Конечно, в такой работе необходима эмоциональная устойчивость и железная выдержка. Работа рекомендуется людям коммуникабельным, с чувством юмора и задатками психолога.

Медицинскими противопоказаниями являются астма, заболевания опорно-двигательного аппарата, органов пищеварения (язва, сахарный диабет и пр.), зрения и слуха. Не берут на данную работу людей с дефектами внешности, речи или очевидными изъянами в телосложении, хроническими инфекционными болезнями.

Профессия официанта очень востребована, спрос несколько возрастает в летние месяцы. Рабочее место в обычных столовых или недорогих кафе найти несложно, труднее устроиться в респектабельные рестораны, куда

предпочитают брать людей с опытом. Заработная плата существенно зависит от места работы, чаще всего она складывается из небольшого оклада и чаевых. Естественно, что чем выше уровень заведения и его цены, тем больше размер чаевых. Но не стоит забывать, что их размер зависит, в первую очередь, от расторопности официанта и его умения угодить клиентам.

В качестве карьерного роста официант со временем может дослужиться, например, до администратора, управляющего или даже директора заведения.