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:

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
2) Помощник официанта - 2 уровень ОРК

9. Карточка профессии «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-препаратор 5130-2-004 Приготовитель напитков 5130-2-005 Сомелье		
Основная цель деятельности:	Приготовление кофейных напитков		
Описание трудовых 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 кофе. 2. По аромату уметь сопоставлять степени обжарки зерен. 3. Оценивать вкус. 4. Проявлять вежливость и учтивость во всех возможных негативных проявлениях со стороны гостя.	
		Знания:	
		1. Законодательства Республики Казахстан, нормативно-правовые акты, методические и другие материалы, касающиеся работы отеля и трудовое законодательство РК. 2. Ассортимент и рецептуру кофе 3. Технологии приготовления напитков на основе кофе. 4. Сортов кофе. 5. Степени обжарки зерен. 6. Правил подачи и употребления различных видов кофе. 7. Правил ценообразования на напитки. 8. Правил этикета и обслуживания посетителей в барах. 9. Устройства и правил эксплуатации эспрессо-машин. 10. Технологии приготовления кофе.	
	Возможность признания навыка:	-	

	Навык 2: Знание основных методов варки кофе	Умения:
		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:
		1. Шести основных методов варки кофе: заливка водой, вываривание, фильтрование, капельный и заваривание под давлением. 2. Ассортимента, рецептуры, сущности технологии приготовления напитков на основе кофе. 3. Сортов кофе. 4. Степени обжарки зерен. 5. Правил подачи и употребления различных видов кофе. 6. Правил ценообразования на напитки. 7. Правил этикета и обслуживания посетителей в барах. 8. Устройства и правил эксплуатации эспрессо-машин. 9. Технологии приготовления кофе.
	Возможность признания навыка:	-
Трудовая функция 2: Организация работы по выбору сорта кофе и его приготовлению	Навык 1: 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.
		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 эспрессо-машин. 12. Технологии приготовления кофе.
	Возможность признания навыка:	-
	Навык 2: Выбор сорта кофе	Умения:
		1. Различать сорта кофе, всевозможные их вкусовые качества и оттенки. 2. Владеть информацией о местах произрастания и сбора кофе, условиях его хранения. 3. 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:	-
Трудовая функция 3: Обслуживание эспрессо-машин	Навык 1: Ежедневное обслуживание кофе машины	Умения:
		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:
		1. Требований СанПин РК. 2. Техники безопасности в работе с кофе машиной. 3. Сортов, помола и способов приготовления кофе. 4. Правил и механизмов приготовления напитка. 5. Шесть основных методов варки кофе: заливка водой, вываривание, фильтрование, капельный и заваривание под давлением. 6. Ассортимента, рецептуры, сущность технологии приготовления алкогольных напитков и напитков на основе кофе. 7. Сортов кофе. 8. Степеней обжарки зерен. 9. Правил подачи и употребления различных видов кофе. 10. Искусства "Латте-арт". 11. Правил ценообразования на напитки. 12. Правил этикета и обслуживания посетителей в барах. 13. Устройства и правил эксплуатации эспрессо-машин. 14. Технологии приготовления кофе.
	Возможность признания навыка:	-

Требования к личностным компетенциям:	Аккуратность Высокая чувствительность к оттенкам запахов и вкусов Правильное цветоразличие Чистоплотность Эмоциональная устойчивость Творческие способности Требовательность Коммуникабельность Организаторские способности Физическая выносливость Честность Порядочность		
Список технических регламентов и национальных стандартов:			
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	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 ЕТКС, 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:			
Связь с неформальным и информальным образованием:			
Другие возможные наименования профессии:			
Основная цель деятельности:	Сервировать и убирать посуду со столов, помогать официанту в пределах своей компетенции		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Выполнение инструкций и заданий официанта по 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			

	Навык 1: Подготовка зала организации питания к обслуживанию	Умения:
		1. Готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов. 2. Соблюдать стандарты чистоты в зале питания. 3. Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью. 4. Производить сервировку столов посудой, приборами и блюдами по предварительным заказам. 5. Умение работать быстро и правильно организовывать свой труд.
		Знания:
		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 техник подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд. 9. Правил и техник уборки использованной посуды. 10. Требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
	Возможность признания навыка:	-
	Навык 2: Помощь официанту при подаче блюд и напитков	Умения:
		1. Подавать блюда и напитки под руководством официанта. 2. Проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме. 3. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания. 4. Соблюдать личную гигиену и требования охраны труда.

		Знания:
		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:	-
Трудовая функция 2: Выполнение заданий бармена по приготовлению алкогольных и безалкогольных напитков, холодных, горячих блюд и закусок	Навык 1: Помощь бармену в приготовлении и закусок и напитков для гостей	Умения:
		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:
		1. Нормативно-правовых актов Республики Казахстан, регулирующие деятельность организаций питания. 2. Правил и последовательности подготовки бара, буфета к обслуживанию. 3. Правил нарезки, порционирования, взвешивания, укладки пищи в посуду и подачи блюд. 4. Технологий приготовления закусок, чая, кофе, молочных коктейлей. 5. Требований к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок и напитков, кулинарных изделий, к условиям их хранения. 6. Правил пользования сборниками рецептур приготовления закусок и напитков. 7. Правил личной подготовки бармена к обслуживанию. 8. 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 профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	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.