



LICEUL TEHNOLOGIC HÎRLĂU

Str. Mihai Eminescu nr. 14 Tel/fax.:
0232/722010
Email: licth.hirlau@yahoo.com
<http://www.lic-th.ro>

OFERTA EDUCAȚIONALĂ PENTRU ANUL ȘCOLAR 2023-2024

CLASA a IX-a Învățământ profesional de 3 ani
DOMENIUL: Turism și alimentație
CALIFICAREA PROFESIONALĂ: Ospătar (chelner) vânzător în
unități de alimentație publică
NR. CLASE: 1

OSPĂTAR



Cine este ospătarul?

Ospătarul este persoana care se ocupă de servirea într-un restaurant: datorită lui clienții pot mânca și bea ceea ce doresc și pot petrece momente minunate. Totodată, ospătarul este și persoana care vinde, practic, toate produsele și serviciile unității în care lucrează.

Este o meserie deseori subevaluată; organizațiile care au o viziune „guest oriented” au înțeles importanța acestei ocupații pentru economia întreprinderii. În unele situații, aceste organizații au înlocuit denumirea de ospătar cu cea de „guest manager”, ceea ce redă adevărata esență a meseriei.

Ce face ospătarul?



Principalele atribuții ale ospătarului sunt:

- Pregătirea salonului pentru servire
- Primirea clienților
- Interpretarea exigențelor gastronomice ale clientelei
- Promovarea și vânzarea produselor și serviciilor restaurantului
- Servirea mâncărilor și băuturilor
- Asistarea clientului în timpul serviciului și rezolvarea eventualelor reclamații
- Încasarea contravalorii serviciilor prestate
- Debarasarea spațiului de servire

Ce trebuie să știe?



- Să aibă noțiuni despre preparatele culinare și băuturi
- Să știe normele de igienă alimentară
- Să aibă cunoștințe de limbi străine, suficiente pentru a înțelege ce-i cere clientul și a descrie preparatele din meniu
- Să știe care sunt pretențiile și obiceiurile diferitelor segmente de clientelă în funcție de naționalitate, vârstă, grup de apartenență etc.
- Să știe care sunt specialitățile locale, tradiționale și cele pe care le promovează unitatea
- Să cunoască tipurile de vin și de băuturi în general
- Să știe normele de comportament specifice
- Să cunoască tehnicile de promovare și vânzare.

Ce trebuie să știe să facă?



- Să facă față unei activități care cere abilități manuale și rezistență fizică
- Să facă față unei activități sub presiune, reacționând corect și rezolvând situațiile stresante
- Să înțeleagă exigențele clienților
- Să aibă abilitățile practice necesare efectuării diferitelor servicii în funcție de cerințele organizației
- Să colaboreze cu echipa de lucru
- Să vorbească în limbile străine aferente segmentelor preponderente de clientelă
- Să vândă produsele și serviciile unității.

Calificarea de ospătar se obține în urma absolvirii școlii profesionale cu obținerea unui certificat recunoscut pe plan național. Înscrieți-vă dacă visați să ajungeți într-o zi un ospatar bun.