

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  
«ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И  
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

**производственная**

---

*(вид практики)*

**профессионального модуля ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной  
стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых  
закусок**

**43.01.01 Официант, бармен**

---


*(код, наименование профессии/специальности)*

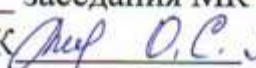
РАССМОТРЕНА  
Методической комиссией  
пищевой промышленности и  
ресторанного обслуживания

Разработана на основе ГОС СПО ЛНР  
по профессии 43.01.01 Официант,  
бармен

Протокол № 2  
от «10» 09 2020 г.

Председатель комиссии  
 /Шаповалова З.А.

Заместитель директора по УПР  
 /Меренкова Е.В.

Рабочая программа утверждена на 20 21 / 20 22 учебный год  
Протокол № 1 заседания МК от «01» 09 20 21 г.  
Председатель МК  О.С. Хижнякова.

Рабочая программа утверждена на 20\_\_\_ / 20\_\_\_ учебный год  
Протокол № \_\_\_ заседания МК от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_

Рабочая программа утверждена на 20\_\_\_ / 20\_\_\_ учебный год  
Протокол № \_\_\_ заседания МК от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_

Рабочая программа утверждена на 20\_\_\_ / 20\_\_\_ учебный год  
Протокол № \_\_\_ заседания МК от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_

Составители: Хижнякова Ольга Сергеевна, мастер производственного обучения, ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»

Веселовская Лариса Викторовна, мастер производственного обучения, ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»

Программа согласована: Пинчук Елена Алексеевна, старший мастер ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	6
3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	7
4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	15

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**

## **производственная**

### **1.1. Место производственной практики в структуре образовательной программы.**

Программа производственной практики является частью основной образовательной программы по профессии 43.01.01 Официант, бармен (далее - ППКРС) в части освоения основных видов профессиональной деятельности: Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок

### **1.2. Цели и задачи производственной практики**

С целью овладения указанными видами деятельности обучающихся в ходе данного вида практики должен:

**Вид профессиональной деятельности:** Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок

**иметь практический опыт:**

- подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приема заказа;
- обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
- приготовления и подачи горячих напитков;
- приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
- приготовления и подачи простых закусок;
- принятия и оформления платежей;
- оформления отчетно-финансовых документов;
- подготовки бара, буфета к закрытию;
- подготовки к обслуживанию выездного мероприятия.

**уметь:**

- подготавливать бар, буфет к обслуживанию;
- обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;

- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;

- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;

- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
- готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;
- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;
- производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;
- оформлять необходимую отчетно-учетную документацию;
- соблюдать правила профессионального этикета;
- соблюдать правила личной гигиены.

**знать:**

- виды и классификации баров;
- планировочные решения баров, буфетов;
- материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;
- характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;
- правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- виды и методы обслуживания в баре, буфете;
- технологию приготовления смешанных и горячих напитков;
- технологию приготовления простых закусок;
- правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации;
- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
- правила охраны труда;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.

**1.3. Количество часов на производственную практику:**

Всего 11 недель, 560 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результатом производственной практики является освоение общих компетенций (ОК)

Код	Наименование результатов практики
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

профессиональных компетенций (ПК)

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	ПК 2.1.	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
	ПК 2.2.	Обслуживать потребителей бара, буфета.
	ПК 2.3	Эксплуатировать инвентарь, весо - измерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
	ПК 2.4.	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями
	ПК 2.5	. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.
	ПК 2.6	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.
	ПК 2.7	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессиональных модулей	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Сроки проведения
ПК 2.1 – 2.7	ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	11(560)	В соответствии с учебным планом

#### 3.2 Содержание практики

Наименование профессионального модуля	Наименование ПК	Виды работ	Объем часов
ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	ПК 2.1 – 2.7	<b>Раздел 1 Подготовка бара к обслуживанию</b>	<b>105</b>
		1 Ознакомление с предприятием, режимом работы.	7
		2. Ознакомление с имеющимся в баре ассортиментом алкогольных и безалкогольных напитков, используемых для приготовления смешанных напитков.	7
		3. Ознакомление с порядком получения с производства (кладовой) необходимой продукции (товаров), ее подготовки к реализации.	7
		4. Подготовка бара к обслуживанию: подготовка барной стойки, оборудования, посуды и инвентаря к работе	7
		5. Осуществление размещения мебели в зале.	7
		6. Подготовка рабочего места бармена к работе. Личная подготовка бармена к работе	7

		7. Составление карты организации рабочего места бармена.	7
		8. Проверка состояния и подготовка оборудования бара к работе.	7
		9. Оформление барной стойки. Рациональное размещение на ней посуды, инвентаря, компонентов, используемых для приготовления и оформления коктейлей.	7
		10. Изучение меню.	7
		11. Получение столовой посуды, столовых приборов и столового белья.	7
		12. Приобретение навыков подготовки столовой посуды и приборов к обслуживанию	7
		13. Предварительная сервировка столов в торговом зале бара.	7
		14. Подготовка к работе инвентаря, инструмента и мерной посуды бара.	7
		15. Приобретение навыков получения, подбора и подготовки (полировки) посуды и приборов	7
		<b>Раздел 2. Технология приготовления смешанных напитков</b>	<b>315</b>
		16. Способы приготовления смешанных напитков (в барном стакане, миксере и др.)	7
		17. Правила смешивания напитка в шейкере, блендере, миксере.	7
		18. Требования по соблюдению очередности и пропорциональности смешивания компонентов коктейля.	7
		19. Отработка техники смешивания компонентов с соблюдением очередности и пропорциональности, метода приготовления	7
		20. Приготовление компонентов для смешанных напитков. Приготовление сиропов для коктейлей: сахарный, мятный.	7
		21. Приготовление фруктовых, ягодных сиропов для коктейлей: лимонный, клубничный.	7
		22. Приготовление фруктовых,	7



	ягодных сиропов для коктейлей: вишневый, апельсиновый и др..	
	23. Сервировка смешанных напитков, их оформление.	7
	24. Приготовление, оформление и отпуск коктейлей на основе соков.	7
	25. Приготовление, оформление и отпуск коктейлей на основе сиропов.	7
	26. Приготовление, оформление и отпуск коктейлей на основе молока.	7
	27. Приготовление, оформление и отпуск коктейлей на основе и молочных продуктов.	7
	28. Приготовление, оформление и отпуск коктейлей на основе мороженого.	7
	29. Приготовление, оформление и отпуск коктейлей на основе чая.	7
	30. Приготовление, оформление и отпуск коктейлей на основе кофе.	7
	31. Приготовление коктейлей-аперитивов.	7
	32. Приготовление коктейлей-диджестивов.	7
	33. Ознакомление с ассортиментом наиболее популярных коктейлей-аперитивов и диджестивов различных групп, реализуемых в баре.	7
	34. Приготовление, оформление и отпуск коктейлей с яйцом	7
	35. Приготовление, оформление и отпуск коктейлей – аперитивов на крепко – алкогольной основе.	7
	36. Приготовление, оформление и отпуск коктейлей-аперитивов на основе вермутов.	7
	37. Приготовление, оформление и отпуск коктейлей-аперитивов на основе горьких настоек.	7
	38. Приготовление, оформление вечерних коктейлей	7
	39. Приготовление коротких и средних коктейлей, оформление и правила подачи.	7

		40. Приготовление послеобеденных (десертных) коктейлей, их оформление и отпуск.	7
		41. Приготовление классических послеобеденных коктейлей: классическая группа (слоистые).	7
		42. Приготовление классических послеобеденных коктейлей: классическая подслаживающая группа (Сау).	7
		43. Особенность приготовления классических послеобеденных коктейлей: эмульгаторная группа. Овладение навыками подбора посуды, приготовления, оформления и подачи	7
		44. Приготовление длинных смешанных напитков.	7
		45. Приготовление, оформление и отпуск длинных смешанных напитков: хайбол, баки.	7
		46. Приготовление, оформление и отпуск длинных смешанных напитков: рикки, колинзы.	7
		47. Приготовление, оформление и отпуск длинных смешанных напитков:, физы, фиксы	7
		48. Приготовление, оформление и отпуск длинных смешанных напитков: джулепы.	7
		49. Приготовление, оформление и отпуск длинных смешанных напитков: кулеры.	7
		50. Приготовление, оформление и отпуск длинных смешанных напитков: сангари.	7
		51. Приготовление, оформление и отпуск длинных смешанных напитков: тодди, молочные пунши.	7
		52. Приготовление, оформление и отпуск длинных смешанных напитков: эг-ног, санди, айс-кримы.	7
		53. Приготовление, оформление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации длинных смешанных	7

		напитков:эг-ног, флип, дейзи, слинг.	
		54. Приготовление, оформление, отпуск, требования к качеству крюшонов и боулей.	7
		55. Приготовление, оформление, особенности отпуска, требования к качеству пуншей и глинтвейна	7
		56. Ознакомление с ассортиментом горячих напитков, реализуемых в баре. Посуда, инвентарь, оборудование, используемое при приготовлении различных горячих напитков.	7
		57. Приготовление различных видов чая, правила отпуска.	7
		58. Приготовления, оформление и отпуск кофе: эспresso, капучино, мокко. латте по-восточному, гляссе	7
		59. Освоение навыков обжаривания кофейных зерен, размалывания их в кофемолке, приготовления кофе в кофемашине «Эспresso».	7
		60. Приготовление, оформления и отпуск простейшего ассортимента бутербродов, холодных и горячих закусок, десерта (мороженое).	7
		<b>Раздел 3. Обслуживание посетителей</b>	<b>140</b>
		61. Организация обслуживания посетителей за барной стойкой и в торговом зале.	7
		62. Освоение основных этапов обслуживания в баре.	7
		63. Встреча гостей, приветствие, предложение меню, карты вин и коктейлей	7
		64. Прием заказа за барной стойкой и в торговом зале	7
		65. Рекомендации в выборе блюд, коктейлей и напитков, кондитерской продукции и прочее.	7
		66. Использование метода убеждающей продажи, выполнение заказа.	7
		67. Техника выполнения заказов.	7

		68. Подача холодных и горячих закусок.	7
		69. Подача сладких блюд и десертов.	7
		70. Подача смешанных напитков и напитков на разлив.	7
		71. Освоение навыков расчета с посетителями в баре.	7
		72. Расчет с посетителями.	7
		73. Уборка использованной столовой посуды, использованных столовых приборов,	7
		74. Уборка барной стойки, барного инвентаря, оборудования с соблюдением техники безопасности.	7
		75. Ознакомление с отчетностью в баре	7
		76. Овладение навыками составления отчетной документации.	14
		77. Организация банкетов в торговом зале бара.	14
		78. Дифференцированный зачет	7
		Всего:	560

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1 Требования к документации, необходимой для проведения практики:**

- ГОС СПО ЛНР по профессии 43.01.01 Официант, бармен (утвержден приказом МОН ЛНР от 27.10.2016 № 408).

- Приказ МОН ЛНР от 02.03.2017 №84 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена (на базе рабочей профессии))»

- Примерная программа профессионального модуля ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок ОПОП СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

- Рабочая программа производственной практики.

- дневник по производственной практике.

- отчет по производственной практике.

- материалы индивидуальных заданий (фотографии, характеристика)

### **4.2 Требования к материально – техническому обеспечению:**

Программа производственной практики реализуется в ресторанах, кафе и барах города и области.

#### **Оборудование предприятия:**

- оборудование зала: столы обычные, банкетные и фуршетные, кресла, стулья, подсобные столы для официантов, серванты, передвижные сервировочные столики, холодильные шкафы;

- инвентарь, столовая посуда (фарфоровая, стеклянная, хрустальная, металлическая), приборы и столовое белье (скатерти, салфетки, полотенца и ручки).

### **4.3. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:**

Основные источники:

1. Усов В.В. «Организация обслуживания в ресторанах» – Москва «Высшая школа», 1990г.

2. Крымская Б.А., Балашов В.В. «Справочник официанта» – Москва Экономика: 1986.

3. Коршунов Н.В. «Организация обслуживания в ресторанах» – Москва «Высшая школа»: 1986г.

4. Пятницкая Н.А., Лазарев Б.Г. «Организация обслуживания в предприятиях общественного питания» – Киев «Высшая школа»: 1989 г.

5. Ридель Х. «Бары и рестораны. Техники обслуживания» – Ростов н/Д: Феникс: 2002 г.

Дополнительные источники:

1. Чалова Н.В. Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах: учебное пособие, Ростов н/Д «Феникс», 2002-352с.

#### **4.4. Требования к руководителям практики от образовательной организации (учреждения) и организации:**

Требования к руководителям практики от образовательной организации (учреждения): высшее профессиональное или среднее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля; опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы; стажировка в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Требования к руководителям практики от организации:

- изучить программу производственной практики;
- организовать ознакомление практиканта с организацией;
- ознакомить с правилами внутреннего распорядка, а также с порядком пользования документами и другими материалами;
- создать необходимые условия для успешного самостоятельного освоения всех видов работы в соответствии с программой;
- оказывать помощь в приобретении опыта при выполнении практикантом порученного задания;
- систематически проверять и подписывать дневник и оказывать помощь в сборе материалов для оформления отчета по практике;
- сообщать в колледж о случаях нарушения обучающегося трудовой дисциплины и правил внутреннего распорядка организации.

#### **4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности**

Обучающиеся по профессии 43.01.01 Официант, бармен обязаны соблюдать правила техники безопасности, охраны труда, санитарии и гигиены. Руководитель производственной практики систематически проводит инструктажи, по инструкциям, учитывающим специфику профессии, помещения производственной практики.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения практики осуществляется руководителем производственной практики в процессе выполнения практических заданий. Промежуточная аттестация – в форме дифференцированного зачета.

### 5.1. Результаты освоения профессиональных компетенций

Освоенные профессиональные компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовить бар к обслуживанию: барной стойки и торгового зала;</li> <li>- передать материально-технические ценности по смене;</li> <li>- изучить меню, карту коктейлей составить заявку заказ на сырье для приготовления смешанных напитков;</li> <li>- организовать рабочее место бармена, подготовить барный инструмент, инвентарь и оборудование к обслуживанию с соблюдением техники безопасности и охраны труда;</li> <li>- организовать рабочее место официанта, выполнить предварительную сервировку;</li> <li>- личная подготовка официанта и бармена к обслуживанию с соблюдением правил личной санитарии и гигиены.</li> </ul>	наблюдение за выполнением работ на производственной практике.
ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.	<p>Выполнять стадии обслуживания посетителей за барной стойкой и в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- встреча, приветствие;</li> <li>- правила подачи меню, карты коктейлей - прием заказа;</li> <li>- техника выполнения заказа;</li> <li>- выполнять приготовление смешанных напитков согласно меню, оформлять и подавать смешанные напитки согласно температуре подачи и сроков реализации;</li> <li>- выполнять расчет с посетителями различными способами и методами;</li> <li>- выполнять уборку использованной посуды.</li> </ul>	наблюдение за выполнением работ на производственной практике
ПК 2.3 Эксплуатировать инвентарь, - и торгово-	- знать техническую документацию торгово-технологического	наблюдение за выполнением работ

технологическое оборудование в процессе обслуживания.	оборудования; - уметь эксплуатировать барный инструмент; - весо-измерительное оборудование; - оборудование, эксплуатируемое за барной стойкой с соблюдением охраны труда и техники безопасности	на производственной практике
ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	Уметь вести учетно-отчетную документацию: - составлять заявку на сырье и товар для приготовления блюд и смешанных напитков; - вести учет материально-технических средств; - составлять отчет при работе на кассовых аппаратах; - вести учет движения сырья, напитков для приготовления смешанных напитков.	наблюдение за выполнением работ на производственной практике
ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.	- выполнять приготовление холодных блюд и закусок; - выполнять приготовление блюд в зависимости от специализации и класса предприятия; - уметь оформлять блюда и закуски, дать качественную оценку им.	наблюдение за выполнением работ на производственной практике.
ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.	выполнять расчет с посетителями за барной стойкой, в торговом зале, используя: - наличный - безналичный метод расчета - использовать регистратор расчетных операций.	наблюдение за выполнением работ на производственной практике
ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	- выполнять подготовку сырья для приготовления смешанных напитков; - выполнять приготовление смешанных напитков и коктейлей методами: «билд», «стир», «шейк», «мадл» комбинированный.	наблюдение за выполнением работ на производственной практике

## 5.2. Результаты освоения общих компетенций

Освоенные общие компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Анализ ситуации на рынке труда; быстрая адаптация к внутриорганизационным условиям работы; участие в работе кружка технического творчества, конкурсах профессионального мастерства, профессиональных	наблюдение за выполнением заданий на производственной практике



	олимпиадах; активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности.	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Определение цели и порядка работы; обобщение результата; использование в работе полученные ранее знания и умения; рациональное распределение времени при выполнении работ.	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Выполнять простую и сложную сервировку столов; осуществлять обслуживание посетителей согласно меню; выполнять расчет с посетителем; разрешать психологические ситуации с посетителем; оценивать ситуации в торговом зале.	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	использовать инновационные и современные способы и методы обслуживания;	
ОК 5. Использовать информационно- коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использовать современные информационно- коммуникационные технологии при расчете с посетителем.	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Осуществлять подготовку торгового зала и обслуживание посетителей индивидуальным и бригадным методом; быть профессионалом, толерантным и коммуникабельным.	