

**ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(EACC)**

**EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(EASC)**



**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ**

**ГОСТ
30524—
2013**

Услуги общественного питания

ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРСОНАЛУ

**НИФСиТР ЦСМ при МЭ КР
РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР**

Издание официальное

Зарегистрирован
№ 8325
" 18 " ноября 2013 г.



Минск

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации

Предисловие

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Содружество Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств.

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0-92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2-2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации по переписке (протокол № 61-П от 5 ноября 2013 г.)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Настоящий стандарт разработан на основе ГОСТ Р 50935-2007

5 ВЗАМЕН ГОСТ 30524-97

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных (государственных) стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация также будет опубликована в сети Интернет на сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным (государственным) органам по стандартизации этих государств

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

Услуги общественного питания

ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРСОНАЛУ

Services of public catering. Requirements to the personnel

Дата введения —**1 Область применения**

Настоящий стандарт устанавливает общие минимальные требования к персоналу предприятий общественного питания различных типов всех организационно-правовых форм и форм собственности.

Положения настоящего стандарта могут быть использованы при подборе и расстановке кадров, проведении аттестации, присвоении квалификации, разработке должностных инструкций и стандартов работы персонала сферы услуг общественного питания.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использована ссылка на следующий стандарт:
ГОСТ 31985—2013 Услуги общественного питания. Термины и определения

П р и м е ч а н и е – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 31985, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 бармен: Работник, обслуживающий потребителей за барной стойкой и в зале, занимающийся изготовлением и подачей алкогольных, слабоалкогольных, горячих и других напитков, а также несложных блюд и закусок.

3.2 бариста: Специалист по качеству кофе, его хранению, изготовлению и подаче потребителям.

3.3 буфетчик: Работник, обслуживающий потребителей за буфетной стойкой и в буфете, занимающийся изготовлением и отпуском несложных блюд, закусок и напитков.

3.4 гардеробщик: Работник, занятый выполнением основных функций по обслуживанию потребителей (гостей) в гардеробе предприятия общественного питания.

3.5 директор (управляющий, менеджер, заведующий) ресторана, кафе, бара, столовой и предприятий других типов: Специалист, занимающийся организационными вопросами деятельности предприятия общественного питания.

3.6 заведующий производством (управляющий производством, шеф-повар, шеф-кондитер, начальник цеха, заместитель заведующего производством, су-шеф, заместитель начальника цеха): Специалист по организации производственной деятельности, осуществляющий организацию технологического процесса, подбор и расстановку кадров.

3.7 инженер (техник) - технолог (технолог, менеджер по производству): Специалист, осуществляющий контроль за соблюдением технологического процесса и разработку технических документов на предприятии, а также контроль за их внедрением, использованием и соблюдением.

3.8 калькулятор: Специалист по калькуляции затрат, включая расчёт издержек, цен, себестоимости продукции и т.п.

3.9 кассир: Работник, занимающийся выполнением кассовых операций и расчетами с потребителями.

3.10 кондитер: Работник, занимающийся изготовлением мучных кондитерских и булочных изделий и десертов.

3.11 метрдотель (администратор зала): Работник, занимающийся встречей потребителей в зале, обеспечивающий порядок в зале и осуществляющий контроль за обслуживанием потребителей официантами (барменами).

3.12 мойщик посуды: Работник, основной обязанностью которого является мойка (мытье) посуды, инвентаря, тары ручным и механизированным способами на предприятиях общественного питания и содержание их в чистоте.

3.13 официант: Работник, занимающийся обслуживанием потребителей в зале, в том числе сервировкой стола, подачей блюд и напитков, расчетами с потребителями.

3.14 пекарь: Работник, занимающийся выпечкой мучных полуфабрикатов и кулинарных изделий, хлебобулочных изделий, а также их оформлением.

3.15 повар: Работник, занимающийся изготовлением полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд и их оформлением при отпуске (подаче) потребителям.

3.16 продавец магазина (отдела) кулинарии: Работник, занимающийся реализацией кулинарных полуфабрикатов, кулинарных, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

3.17 работник предприятия быстрого обслуживания (работник сервисной бригады): Многоцелевой работник, занимающийся изготовлением и отпуском (реализацией) несложных блюд и напитков и обслуживанием потребителей в предприятиях быстрого обслуживания, буфетах, кафетериях.

3.18 сомелье: Специалист по классификации, качеству и выбору вин, их хранению и подаче потребителям.

3.19 уборщик (стюард): Работник, основной обязанностью которого является уборка помещений предприятия общественного питания и их содержание в надлежащем санитарном состоянии.

3.20 швейцар: Работник, основной обязанностью которого является встреча потребителей (гостей) во входной зоне предприятия общественного питания.

4 Классификация персонала предприятий общественного питания

4.1 Персонал предприятий общественного питания подразделяют на следующие основные группы:

- административный,
- обслуживающий,
- производственный,
- вспомогательный.

4.2 К административному персоналу предприятия общественного питания относятся категории работников, занятых организационными и технологическими вопросами: директор (управляющий, менеджер, заведующий) предприятия, инженер (техник) - технолог (менеджер по производству), заведующий складом (старший кладовщик), калькулятор.

4.3 К обслуживающему персоналу предприятия общественного питания относятся основные категории работников, занятых непосредственным обслуживанием потребителей: метрдотель (администратор зала, менеджер зала, менеджер бара), офицант (бригадир официантов, старший официант, помощник официанта), бармен (бригадир барменов, старший бармен, помощник бармена), сомелье (заведующий винным погребом), бариста, работник предприятия быстрого обслуживания, буфетчик (старший буфетчик), кассир (старший кассир), хостес, продавец магазина (отдела) кулинарии.

4.4 К производственному персоналу предприятия общественного питания относятся основные категории работников, занятых изготовлением (производством) кулинарной продукции, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий: заведующий производством, заместитель заведующего производством, шеф - повар, су - шеф, начальник цеха, заместитель начальника цеха, повар -