

Рабочая профессия «БУФЕТЧИК»

В настоящее время эту профессию нельзя назвать массовой, однако буфетчики пользуются постоянным спросом на рынке труда: их приглашают на работу столовые и бистро, гостиницы и пансионаты, бизнес-центры и предприятия, больницы и учебные заведения.

В общем, пока в системе общественного питания существуют буфеты – специальные стойки с закрытыми витринами, будут нужны и буфетчики – работники, отпускающие посетителям товар и осуществляющие денежный расчет.

Современные буфеты оборудуются микроволновками и электроплитами, кофемашинами и соковыжималками, ну и, конечно, кассовыми аппаратами. Буфетчик должен уметь пользоваться этой техникой. Кроме того, он формирует заказы на продукцию, получает товар со склада и выкладывает его на витрине, устанавливает ценники, следит за качеством и сроком годности, отвечает за чистоту и домашнюю атмосферу в буфете и в конце рабочей смены сдает в бухгалтерию выручку и товарный отчет.

Эта профессия требует физической выносливости, быстроты и скоординированности движений, хорошей памяти (ведь буфетчик должен безупречно знать наименования блюд и цены на них) и внимательности при подсчете товара и денег. Кроме того, буфетчику желательно иметь развитый эстетический вкус, так как внешний вид и оформление блюд влияют на спрос покупателей. Однако самое главное – готовность к постоянному общению с людьми на протяжении всего рабочего дня, а значит, выдержка, терпение и самообладание. Тем, кто обладает этими достоинствами, работа буфетчика придется по вкусу.

