

# OSPĂȚAR

## PROFIL OCUPAȚIONAL

(versiunea finală)

**Descrierea ocupației:** Practicanții unei astfel de ocupații asigură servirea consumatorilor cu produsele alimentare solicitate, într-un local de alimentație publică. Servește la cererea consumatorilor preparate culinare, băuturi și alte produse comestibile

**Cod COR: 512302**

### A. Sarcini principale

*Această componentă cuprinde acele sarcini aferente unei ocupații care au cea mai mare importanță pentru ocupația respectivă și permit diferențierea între o persoană cu performanțe ridicate în profesia respectivă (expert) și o persoană cu performanțe reduse (novice).*

- Se asigură de calitatea tacâmurilor și a paharelor aranjate pe masă.
- Primește clienții unității și stabilește relație cu aceștia (salut, pronunțarea numelui clientului, dacă este cunoscut)
- Se interesează de preferințele clienților privind locul unde doresc să se așeze la masă
- Îi pofteste la masă și îi informează sugestiv, verbal sau folosind meniul oferta culinară și de băuturi a unității.
- Prezintă meniul și răspunde la întrebările consumatorilor privind specialitățile sau componența mâncărilor, modalitățile de gătire și face sugestii la solicitare.
- la comanda, notează comanda, o memorează sau o introduce în calculator și o transmite mai departe bucătăriei.
- Execută operațiile obișnuite necesare servirii ca: mis-en-place în ordinea cerută de tehnica servirii (pentru micul dejun, dejun, cina rece sau caldă)
- Descrie și recomandă sortimente de vinuri sau alte băuturi în conformitate cu specificațiile clientului.
- Se asigură după caz că clienții au vârsta legală pentru consumarea băuturilor alcoolice.
- Se asigură că sunt îndeplinite cererile clienților și corectează eventualele observații sau plângeri pe loc.

- Execută debarasarea meselor după fiecare fel de mâncare și le transportă la bucătărie pentru a putea fi spălate.
- Se îngrijește de strângerea bonurilor de masă și încasează contravaloarea produselor comandate de consumator.
- La solicitare elaborează nota de plată finală
- Se asigură că clientul pleacă mulțumit din unitate și îi invită să revină.

## **B. Contextul muncii**

*Această componentă conține informațiile esențiale despre mediul în care practicanții unei ocupații își exercită activitățile menite să ducă la îndeplinire sarcinile aferente și eventualele riscuri la care aceștia se expun.*

### **B<sub>1</sub>. Mediul fizic**

- Activitatea se desfășoară în interiorul localurilor, care, prin specificul lor, tind să satisfacă toate exigențele consumatorilor. Microclimatul este agreabil, fără curenți de aer, condiții optime de igienă și salubritate, ambianță estetică plăcută.

### **B<sub>2</sub>. Mediul socio-organizațional**

- Activitatea implică sarcini bine structurate și repetitive
- Munca se desfășoară în echipă
- Programul de muncă este variabil
- Eventualele erori pot cauza situații conflictuale cu clienții.

### **B<sub>3</sub>. Riscuri. Alte notificări speciale**

- Profesie fără riscuri în general. Pot să apară accidentări mecanice în timpul servirii clienților.

## **C. Nivelul de educație și calificare**

*Exercitarea oricărei ocupații necesită un anumit traseu de educație sau training finalizat printr-o calificare. Conform Cadrului European al Calificărilor (EQF) există 8 niveluri de calificare (N1-N8).*

- Studii medii sau postliceala
- Nivel de calificare: N4, N5

## D. Cunoștințe și deprinderi

Cunoștințele colecții de informații relaționate, specifice unui domeniu. Ele sunt rezultatul învățării formale sau non/informale. Deprinderile sunt cunoștințele procedurale, adică blocuri de cunoștințe despre cum să faci o activitate (proceduri, strategii, tehnici), de regula cu o anumită unealtă.

### Cunoștințe referitoare la:

- Producție și procesare
- Producție de alimente
- Servicii clienți și personal
- Vânzări și marketing
- Psihologie
- Funcționărești

### Tipuri de deprinderi

- Deprinderi tehnice
- Deprinderi de gestionarea resurselor
- Deprinderi sociale

## E. Aptitudinile

Aptitudinea reprezintă un set de procese cognitive, psihomotorii sau senzoriale necesare pentru a obține performanță într-o gamă de activități. Succesul în activitatea respectivă presupune pe lângă aptitudini, un set de cunoștințe dobândite printr-o rută educațională.

### E1. Aptitudini cognitive

Aptitudine	Nivel de dezvoltare				
	1 (minim)	2 (mediu inferior)	3 (mediu)	4 (mediu superior)	5 (maxim)
1. Abilitatea generală de învățare		x			
2. Aptitudinea verbală				x	
3. Aptitudinea numerică				x	
4. Aptitudinea spațială				x	
5. Aptitudinea de percepție a formei			x		
6. Abilități funcționărești			x		
7. Rapiditatea în reacții			x		
8. Capacitatea decizională		x			

## **E2. Aptitudini psihomotorii (A<sub>P</sub>), senzoriale (A<sub>S</sub>) și fizice (A<sub>F</sub>)**

### **E2. Aptitudini psihomotorii**

- Controlul instrumentelor
- Dexteritate manuală

### **E3. Aptitudini senzoriale**

- Claritate în vorbire

### **E4. Aptitudini fizice**

- Echilibru
- Rezistența fizică

## **F. Alte caracteristici**

*Cele mai importante caracteristici, altele decât cunoștințe, deprinderi și abilități (Knowledge, skills, abilities - KSA) sunt: interesele, surse ale satisfacției profesionale și caracteristicile de personalitate.*

### **F1. Interese**

Primele trei tipuri de interese în ordinea relevanței sunt:

**C R I** (convențional, realist, investigativ)

### **F2. Surse ale satisfacției profesionale**

- [Servicii în folosul celorlalți](#)
- [Activitate](#)
- [Supervizare](#)
- [Instruire adecvată](#)

### **F3. Caracteristici de personalitate**

- Ocupația de ospătar presupune în primul rând trăsături de personalitate cum ar fi amabilitate peste media populației, abilitatea sau obiceiul de a se comporta politicos. Bunăvoință, atitudine amabilă; politețe, gentilețe. Extraversiune peste limita populației, orientarea atenției către ambianța fizică socială, ușurință în comunicare, sociabilitate. De asemenea ocupația presupune o capacitate mare de adaptare, toleranță ridicată la frustrare dar și o stabilitate emoțională peste media populației.

## G. Perspectiva pe piața muncii

*Perspectiva pe piața muncii se referă la dinamica dezvoltării ocupației respective în raport cu ansamblul ocupațiilor prezente pe piață. Sunt utilizate trei categorii de notații care semnifică tot atâtea tendințe: creștere (dinamica ocupației e mai mare decât celelalte ocupații per ansamblu), stagnare (dinamica ei este similară cu a altor ocupații) și scădere (dinamica este sub nivelul ansamblului ocupațiilor).*

- Creștere

## H. Categoria de salarizare

*Raportarea unui salariu la salariul minim pe economie este un indicator relativ constant și foarte informativ, independent de fluctuațiile salariale. Ca atare vom avea ocupații cu salariu minim și ocupații de  $n \times$  salariul minim, unde  $n$  poate fi și un interval (ex. „2-4” x salariul minim).*

(3-4) X Salariu minim pe economie

## I. Ocupații similare

*Sunt prezentate 2-5 ocupații care fac parte din aceeași grupă, conform opiniei specialiștilor.*

- Maistru în arta culinară
- Ajutor ospătar
- Barman