

ОФИЦИАНТ: ИСТОРИЯ И ОСОБЕННОСТИ ПРОФЕССИИ



Само слово «официант» пришло к нам из французского языка, а еще раньше – из латинского и имело обычное слово «служащий». Вы, наверное, догадываетесь, что от этого же слова произошло название другой, военной должности – офицер. Вот такая разная судьба у двух практически одинаково звучащих слов.

В нашей стране первые официанты появились с открытием первого ресторана в середине 19-го века – «Славянский базар». Поначалу это было единственное заведение европейского типа, в котором официанты передвигались по залу во фраках с белыми манишками, в белоснежных перчатках и галстуках-бабочках. До появления подобных заведений в российских трактирах – самых распространенных заведениях общепита, посетителей обслуживали половые. На эту должность брали деревенских мальчиков, и в процессе обучения они приобретали все необходимые навыки мытья посуды, полов и обслуживания. Они носили длинные белые рубахи навыпуск и короткие стрижки в скобку (очень похожие на те, которые изображены на египетской фреске).

По своей сути профессия официанта за все время не претерпела никаких изменений. Основной задачей является качественное обслуживание клиентов, основной пользой – получение чаевых. Кстати, «чаевые» тоже имеют свою историю. В те времена, когда чай в Англии был очень дорогим и экзотическим напитком, существовали «чайные сады», где посетители могли насладиться музыкой под чашечку ароматного чая. Именно здесь появились жестяные коробочки с аббревиатурой TIP (To Insure Prompt – в обеспечение быстрого обслуживания), куда каждый посетитель, который хотел ускорить процесс получения своего заказа, опускал монетку. Чаевые в западных странах с тех пор так и называются «tips» и, как правило, составляют до 10, а в Америке – до 15 процентов счета. Кстати, в американских ресторанах цифру чаевых даже впечатывают чек, чтобы не утруждать посетителя расчетами.

От качества обслуживания официанта во многом зависит настроение клиента. Возможно, поэтому в Европе официантами идут работать только умудренные жизненным опытом люди от 30 лет. Хорошее место может стоить до 200 тысяч евро. Обычно его продают официанты старше 60 лет, уходя на заслуженный отдых. Молодой и талантливый официант может окупить вложения в течение ближайших полутора лет и прекрасно работать до старости, а затем снова продать место новичку.

В нашей стране, напротив, работа официанта считается временной – на нее идут в основном студенты и приезжие в крупных городах, чтобы с чего-то начать свою карьеру. Но при большом рвении и желании такая карьера может привести к должности администратора и даже директора ресторана.

Несмотря на кажущуюся простоту профессии, в ней есть масса нюансов, которые зависят от личных качеств, полезных привычек, интуитивных способностей и даже здоровья представителя профессии. Так, официант должен быть внимательным и аккуратным, знать все правила сервировки и подбора напитков к блюдам, быть вежливым и обходительным, а уместное остроумие может добавить несколько полезных баллов в карму и гарантировать хорошие чаевые.

У официанта есть много «родственных» профессий – бармен, бариста, метрдотель, сомелье.