

ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ ЗА КУРСА:

- **Продължителност:**
960 уч. ч. (6 месеца)
- **Възможност за**
настаняване в общежитие
- **Документ:**
Свидетелство за
професионална
квалификация

ЗАПИСВАНЕ:

- **РЕГИСТРИРАНИТЕ БЕЗРА-**
БОТНИ ЛИЦА ПОДАВАТ ЗАЯВЛЕНИЕ
В ДБТ ПО МЕСТОЖИВЕЕНЕ.

- **РАБОТОДАТЕЛИТЕ И ФИЗИ-**
ЧЕСКИТЕ ЛИЦА ПОДАВАТ ЗАЯВКА
ПО ОБРАЗЕЦ НА ДП БГЦПО – ОТ
ИНТЕРНЕТ СТРАНИЦАТА

ЦЕЛИ НА ОБУЧЕНИЕТО

Придобиват се знания и умения за:

- основни правила за безопасност на труда;
- организиране доставката и съхранението на хранителните продукти;
- организиране и контролиране на технологичния процес за производство на ястия и напитки и тяхното сервиране в ресторанта;
- калкулиране цените на предлаганите стоки и услуги и подготвяне на оферти.

СЪДЪРЖАНИЕ НА ОБУЧЕНИЕТО

- Здравословни и безопасни условия на труд;
- Трудово-правно законодателство;
- Икономика;
- Бизнес предприемачество;
- Мотивация и комуникативни умения. Бизнес комуникации;
- Професионална етика и туристическо поведение;
- Информационни технологии в туризма;
- Чужд език по професията;
- Основи на туризма;
- Счетоводство и отчетност;
- Микробиология;
- Материалознание на хранителните продукти;
- Технологично обзавеждане на заведенията за хранене и развлечения;
- Технология на кулинарната продукция;
- Организация на обслужването в заведенията за хранене и развлечения. Сервиране и барманство;
- Сомелиерство;
- Проектиране на нови кулинарни изделия;
- Производствена практика.

