

ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ ЗА КУРСА:

- **Продължителност:**
300 уч. ч. (2 МЕСЕЦА)
- **Възможност за**
НАСТАНЯВАНЕ В ОБЩЕЖИТИЕ
- **Документ:**
СВИДЕТЕЛСТВО ЗА
ПРОФЕСИОНАЛНА
КВАЛИФИКАЦИЯ

ЗАПИСВАНЕ:

- **РЕГИСТРИРАНИТЕ БЕЗРАБОТНИ**
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:

- здравословни и безопасни условия на труд;
- качеството и безопасността на храните съгласно изискванията на системите за контрол;
- основни правила за сервиране на ястия и напитки;
- стандарти за обслужване на клиенти;
- комуникация с клиенти, етикет и протокол при предоставяне на основни и допълнителни услуги.

СЪДЪРЖАНИЕ НА ОБУЧЕНИЕТО

- Здравословни и безопасни условия на труд;
- Икономика;
- Комуникация в трудовата дейност;
- Основи на туризма;
- Хигиена на храненето и хранителното законодателство;
- Счетоводство и отчетност в туризма;
- Материалознание на хранителните продукти;
- Технологично обзавеждане на ЗХР;
- Технология на кулинарната продукция;
- Микробиология;
- Сервиране и барманство;
- Компютърна грамотност;
- Чужд език;
- Производствена практика.

