

ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ ЗА КУРСА:

- **Продължителност:**
660 уч. ч. (4 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:

- спазване на санитарно-хигиенните норми и безопасните условия на труд;
- правилно съхраняване на хранителните продукти;
- приготвяне на кулинарни изделия и напитки при точно спазване на рецепти;
- разработване на менюта;
- проектиране на нови кулинарни изделия и напитки и др.

СЪДЪРЖАНИЕ НА ОБУЧЕНИЕТО

- Здравословни и безопасни условия на труд;
- Мотивация, предприемачество и комуникативни умения;
- Икономика;
- Компютърно обучение;
- Основи на туризма;
- Чужд език по професията;
- Хигиена на хранене и хранително законодателство;
- Професионална етика и туристическо поведение;
- Счетоводство и отчетност в туризма;
- Материалознание на хранителните продукти;
- Технологично обзавеждане на Заведения за хранене и развлечения;
- Технология на кулинарната продукция;
- Микробиология;
- Проектиране на нови кулинарни изделия. Изготвяне на меню;
- Кетъринг;
- Производствена практика.

