

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:

- основни правила за сервиране на ястия и напитки;
- стандарти за обслужване на клиента при различните начини на хранене: а-ла-карт, шведски бюфет, блок маса, all inclusive и различните форми на банкетинг;
- ползване на професионално-речеви етикет при предоставяне на основни и допълнителни услуги и при мероприятия;
- консултиране на гостите при избора на ястия и напитки;
- работа с компютърни системи и касов апарат;
- уреждане на сметката на госта при различни видове плащания и др.

СЪДЪРЖАНИЕ НА ОБУЧЕНИЕТО

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

