

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:

- спазване на санитарно-хигиенните норми и безопасните условия на труд;
- експлоатация на кухненски инвентар, технологично обзавеждане в заведенията за хранене и развлечения и поддържане на чистота и хигиена в производствените и складови помещения;
- извършване на предварителна обработка на хранителни продукти и подготовка на полуфабрикати в съответствие с поставени задачи.

СЪДЪРЖАНИЕ НА ОБУЧЕНИЕТО

- Здравословни и безопасни условия на труд;
- Икономика;
- Предприемачество;
- Комуникация;
- Чужд език по професията;
- Информационни технологии;
- 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 – Барманство;
- Учебна практика;
- Производствена практика.

