

Обща информация за курса:

- Продължителност:
660 уч. ч. (4 месеца)
- Възможност за настаняване в
пансион
- Документ: Свидетелство за
професионална квалификация
- Записване:
Регистрираните безработни
лица подават заявление в
Дирекция ”Бюро по труда”
по местоживееене.

ЦЕЛИ НА ОБУЧЕНИЕТО

Придобиват се знания и умения за:

- основните правила за безопасна работа, поддържане на лична и производствена хигиена и хигиена на работното място;
- технологията за производство на кухненска продукция;
- опериране с машини и съоръжения в ресторантьорството;
- приготвяне на ястия при точно спазване на рецепти;
- прилагане на технологията за производство на кухненска продукция.

СЪДЪРЖАНИЕ НА ОБУЧЕНИЕТО

В рамките на курса се изучават следните предмети: Здравословни и безопасни условия на труд; Икономика; Предприемачество; Комуникация и мотивация; Професионална етика и туристическо поведение, Английски език по професията; Хигиена на хранене и хранително законодателство; Материалознание на хранителните продукти; Технологично обзавеждане в заведенията за хранене; Ресторантьорство и кетърингови услуги; Счетоводство; Работа с компютър; Технология на кулинарната продукция.

Курсът е с практическа насоченост. В усвояването на знанията ще бъдете подпомагани от високо квалифицирани преподаватели с богат опит, прилагащи иновативни подходи на обучение.



Повече информация за online
обученията ни вижте на www.e-vet.bg