



Професия:

Ресторантьор

Специалност

Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения

с придобиване на **III степен** на професионална квалификация

Учениците ще придобият знания по:

- подготовка на оферти и договори за кетъринг на български и английски език;
- създаване на условия и организиране изпълнението на правилата за хигиенни и производствени практики и прилагане на системата НАССР в ресторантьорството;
- организиране и контролиране технологичния процес за производство на ястия и напитки и тяхното сервиране в ресторанта;
- участие в посрещането, обслужването и изпращането на гостите;
- планиране асортимента от ястия и напитки;
- създаване и въвеждане на нови рецепти;
- контрол на качеството и количеството на храната.

Възможности за реализация:

Завършилите могат да работят на позиции:

- управител ресторант ;
- организатор на кетърингови събития /приеми, конференции, семинари, дегустации, партита и др./;
- готвач, шеф-готвач;
- F&V мениджър;
- организатор снабдяване;
- отговорник за НАССР система.

След завършен XII клас и успешно положени ДЗИ, учениците получават:

- Диплома за средно образование
- Свидетелство за професионална квалификация
- Възможност да продължат образованието си във всички ВУЗ.