

**Професионално направление: Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг код 811**

**Професия: Ресторантьор код 811060**

**Специалност: Кетъринг код 8110603**

**Трета степен на професионална квалификация**

След завършване на професионалното обучение по професията “Ресторантьор ” – специалност “Кетъринг”, обучаваният трябва да:

- познава структурата и йерархията в заведението за хранене и развлечения;
  - прилага процедурите за осигуряване безопасност на гостите в заведението за хранене и развлечения;
  - осъществява връзка със звената в заведението за хранене и развлечения;
  - спазва инструкциите при пожар, наводнения, терористичен акт или друго необичайно събитие в заведението за хранене и развлечения.
  - познава различните видове храни и напитки, продуктите и начина за тяхното приготвяне;
  - създава условия и организира изпълнението на правилата за добри производствени практики/добри хигиенни практики (ДПП/ДХП) и прилагане на системата HACCP в ресторантьорството;
  - организира доставката и съхранението на хранителните продукти, използвани за приготвяне на кулинарни изделия;
  - организира и контролира технологичния процес за производство на ястия и напитки и тяхното сервиране в ресторанта;
  - създава условия и организира безопасна работа с технологичното оборудване в ресторантьорството и ефективното му използване;
  - участва в посрещането, обслужването и изпращането на гостите;
  - планира асортимента от ястия и напитки;
  - създава и въвежда нови рецепти;
  - разпределя работата между членовете на персонала;
  - познава стандарта на обслужване в зависимост от типа обект;
- познава и използва правилно терминологията в туристическото обслужване при комуникация с колеги и клиенти

№	Наименование на предметите	Теория	Практика	Общ брой часове
<b>А.</b>	<b>Обща професионална подготовка</b>	<b>131</b>	<b>135</b>	<b>266</b>
	Здравословни и безопасни условия на труд	32	16	38
	Основи на пазарната икономика.	24	8	32
	Трудови и осигурителни отношения	21	9	30
	Бизнес комуникации и умения за работа в екип	20	16	36
	Работа с компютър	15	45	60
	Комуникативен чужд език по професията	19	41	60
<b>Б.</b>	<b>Отраслова професионална подготовка</b>	<b>154</b>	<b>90</b>	<b>244</b>
	Основи на туризма	46	24	70
	Счетоводство и отчетност на фирмата	22	32	54
	Информационни технологии в туризма	14	10	23

	Професионална етика в туризма	34	14	48
	Хигиена на храненето и хранително законодателство	24	10	34
	Микробиология	14	-	14
<b>В.</b>	<b>Специфични за професията професионална подготовка</b>	<b>162</b>	<b>288</b>	<b>450</b>
	Същностната характеристика на кетъринга в ресторантьорството	6	24	30
	Материална база за кетъринг – услуги	6	32	38
	Персонал и организация на труда при извършване на кетъринг – услуги	10	48	58
	Специализация, коопериране и концентрация на производството на кетъринг продукция	6	22	28
	Технологичен процес при производство на кетъринг продукция	6	12	18
	Офериране, реклама, промоция, заявяване и договаряне на кетъринг – услуги	33	29	62
	Технология на приготвянето, оформянето, контейнезирането, пакетирането и опаковането на кетъринг – кулинарна продукция	28	38	66
	Технология, изисквания и специфични правила при различните видове кетъринг – сервитьорско и барманско обслужване	50	66	116
	Приходи, разходи, печалба и рентабилност на кетъринга	17	17	34
	<b>Всичко А + Б + В</b>	<b>447</b>	<b>513</b>	<b>960</b>