



ЦЕНТЪР ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ към СДРУЖЕНИЕ «ПАРТНЬОРИ – КС»

София 1229, жк «Връбница», бл. 534
тел. 0886 38 00 31; 0884 27 01 04
e-mail: partners_ks@mail.bg

УЧЕБЕН ПЛАН

ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА КВАЛИФИКАЦИЯ ПО ПРОФЕСИЯ “СЕРВИТЬОР-БАРМАН” СПЕЦИАЛНОСТ “Обслужване на заведения в обществено хранене”

(обучение по рамкова програма “Б” съгласно чл. 10, чл. 11, чл. 12 от ЗПОО)

Наименование и код на професионалното направление	811 Хотелиерство, ресторантьорство и кетеринг
Наименование и код на професията	811080 Сервитьор - барман
Наименование и код на специалността	8110801 Обслужване на заведения в обществено хранене
Степен на професионална квалификация	втора
Срок на обучение	660 учебни часа
Общ брой часове	660 учебни часа
Брой часове по теория	246 учебни часа
Брой часове по практика	414 учебни часа
Форма на обучение	дневна, задочна, дистанционна, индивидуална, групова, вечерна
Организационна форма	квалификационен курс

ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА НА СПЕЦИАЛНОСТТА

След завършване на професионалното обучение по професията **“СЕРВИТЬОР - БАРМАН ”** – специалност **“Обслужване на заведения в обществено хранене”**, обучаваният трябва да:

- Да приготвя алкохолни и безалкохолни коктейли;
- Да извършва всички операции при посрещане, настаняване, приемане на поръчки, обслужване и изпращане на клиенти;
- Да прилага различни методи, форми, норми, правила и изисквания на сервиране на храна и напитки според типа и категорията на заведенията за хранене и развлечения;
- Да ползва и опазва оборудването и техниката на работното място;
- Да дава компетентни консултации и съвети на клиентите за качествата и състава на ястията и напитките и особено на българските кулинарни специалитети, алкохолни и безалкохолни питиета;
- Да познава и прилага технологиите на обслужване на VIP-гости при коктейли, официални вечери, шведска маса и други специални и импровизирани случаи;
- Да извършва сервитьорско и барманско обслужване извън заведенията за хранене и развлечения;
- Да знае и прилага специфичната организация на работа на ресторантьорския бар;
- Да спазва нормите, правилата, етикета и изискванията за културно обслужване на гостите;
- Да борава с техниката, обзавеждането и приборите в търговската зала и бара;
- Да познава стоковедческите свойства и качества на хранителните продукти, алкохолните и безалкохолни напитки и технологията на производство на кулинарната продукция;
- Да познава и спазва режимите на съхранение на хранителните продукти, ястия и напитки;
- Да опазва материално-техническата база на заведението;
- Да поддържа лична и производствена хигиена и естетичен външен вид;
- Да участва в изготвяне и изпълнение на план-менюто на ресторанта и асортиментната листа на бара;
- Да познава и борава с необходимата документация и отчетността на кулинарната продукция;

- Да спазва условията на безопасност на труда в работната зона и в ресторанта

ИЗИСКВАНИЯ КЪМ КАНДИДАТИТЕ, желаещи да се включат в обученията:

- лицата да са навършили 16 години;
- здравословното състояние на кандидата се удостоверява с медицинско свидетелство, доказващо, че професията, по която кандидатът желае да се обучава, не му е противопоказна.

ВХОДЯЩО ОБРАЗОВАТЕЛНО РАВНИЩЕ:

- завършено средно образование.

ЗАВЪРШИЛИТЕ УСПЕШНО ОБУЧЕНИЕТО МОГАТ:

- Придобилите втора степен на професионална квалификация по професията "Сервитьор-барман" могат да постъпват на работа на длъжностите (професиите) от Националната класификация на професиите и длъжностите : Барман, Главен сервитьор, Обслужващ бюфет/лавка, Салонен управител, Сервитьор и други, в т.ч. допълнени при актуализиране на Националната класификация на професиите и длъжностите. Предлагат се работни места в хотели, заведения за хранене и развлечения, семейни пансиони, къмпинги, клубни хотели, младежки бази за настаняване и други. Съществуват реални възможности за реализация на средните изпълнителски кадри както в България, така и в страните от ЕС.
- Придобилите втора степен на професионална квалификация могат да се обучават по друга специалност от професионално направление "Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг". Повишаването на квалификацията, продължаването на образованието в колежи и университети, независимо от възрастта, е в съответствие със съвременните тенденции за продължаващо обучение през целия живот.