



## 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 “Ресторантьор”, СПЕЦИАЛНОСТ “Кетеринг”

(обучение по рамкова програма “Е” съгласно чл. 10 от ЗПОО)

Наименование и код на професионалното направление	811 Хотелиерство, ресторантьорство и кетеринг
Наименование и код на професията	811060 Ресторантьор
Наименование и код на специалността	8110603 Кетеринг
Степен на професионална квалификация	трета
Срок на обучение	960 учебни часа
Общ брой часове	960 учебни часа
Брой часове по теория	402 учебни часа
Брой часове по практика	558 учебни часа
Форма на обучение	дневна, задочна, дистанционна, индивидуална, груповая, вечерна
Организационна форма	квалификационен курс

## ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА НА СПЕЦИАЛНОСТТА

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

- 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 обзавеждане 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;
- проучва търсенето и предлагането на кетъринг услуги;
- разработва, предлага, организира и контролира кетърингово събитие;

**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:**

- да продължи обучението си за придобиване на професионална квалификация по професия “Ресторантьор” - четвърта степен, като обучението му по задължителната професионална подготовка се зачита;
- да продължи обучението си за придобиване на професионална квалификация по друга професия от професионалното направление “Хотелиерство, ресторантьорство и кетеринг”, като част от задължителната професионална подготовка се зачита. Съдържанието на надграждащото обучение се прави след сравнение на компетенциите и резултатите от учене, описани в Държавните образователни изисквания (ДОИ) по професии;
- да постъпи на работа на длъжности от Националната класификация на професиите и длъжностите (НКПД, утвърдена със заповед на министъра на труда и социалната политика № 742 от 27.12.2005 г., № 416 от 08.06.2006 г., № 884 от 07.11.2006 г., № 969 от 28.12.2007 г.): 1315-3001 Гостилничар; 1315–3002 Съдържател ресторант; 1315-3003 Управител заведение за обществено хранене; 1315-3010 Управител ресторант на самообслужване; 1315-3011 Управител сладкарница/кафене; 1315-3012 Управител снек-бар.