

ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА

Програмата стартира с изучаване на здравословните и безопасни условия на труд по професията, икономика и предприемачество. В отрасловата професионална подготовка курсистите овладяват знания и умения относно организационните изисквания в трудовия процес за упражняване на професията, етични норми в комуникацията, общуване на чужд език, професионална етика и развитие, работа с ИКТ по професията, организацията на работа при предлагане на хотелиерски, ресторантьорски и кетъринг услуги, обслужването на гости.

Специфичната професионална подготовка е насочена към изучаване на микробиология и хигиена на храненето, прилагане на различни кулинарни техники и технологии в кулинарното изкуство и организация на обслужването в ресторанта.

Бази за провеждане на курсовете:

База	Място на провеждане
София	кв. Кремиковци
РД Пазарджик	ул. Пловдивска № 17
РД Плевен	ул. Александър Стамболийски №16
РД Стара Загора	ул. Кап. Петко Войвода № 34
РД Смолян	ул. Искра № 8

НИЕ ПРЕДЛАГАМЕ

- лектори със солиден преподавателски и методически опит;
- съвременно оборудвани учебни кабинети и зали;
- дигитални продукти, подкрепящи учебния процес;
- различни логистични услуги в зависимост от базата, в която се провежда обучението.



МИНИСТЕРСТВО НА ТРУДА И СОЦИАЛНАТА ПОЛИТИКА

**ЦЕНТЪР ЗА РАЗВИТИЕ НА ЧОВЕШКИТЕ
РЕСУРСИ И РЕГИОНАЛНИ ИНИЦИАТИВИ**

Единен сертификационен център



Професия – Готвач
Код 811070

Специалност – Производство на
кулинарни изделия и напитки
Код 8110701

Курс за професионално обучение ПРОИЗВОДСТВО НА КУЛИНАРНИ ИЗДЕЛИЯ И НАПИТКИ

Придобиване на степен на професионална квалификация: Втора

Срок на обучение: 85 дни

Общ брой часове: 660 учебни часа

Форма на обучение: дневна

НАЧИН НА КАНДИДАТСТВАНЕ

Можете да вземете участие в курса, ако сте безработно лице, регистрирано в бюрото по труда, консултирано и насочено от съответните служби по местоживееене.

Курсът се финансира чрез Национален план за действие по заетостта в изпълнение на политиката за развитие на пазара на труда на Министерство на труда и социалната политика.

Ако искате да се запишете за участие, можете да се обърнете към Вашия трудов консултант в Дирекция „Бюро по труда“!

Изискване за входящо минимално образователно равнище:

- завършен първи гимназиален етап на основание ЗПУО или X клас по реда на отменените Закон за народната просвета (ЗНП) и Закон за степента на образование, общообразователния минимум и учебния план (ЗСОМУП).

ПРИДОБИВАНЕ НА ЗНАНИЯ И УМЕНИЯ.

ВЪЗМОЖНОСТИ ЗА РЕАЛИЗАЦИЯ НА ПАЗАРА НА ТРУДА

Готвачът планира и организира процесите в кухнята, изготвя менюта, разработва рецепти като прилага иновативни и креативни технологии, калкулира необходимите продукти и осигурява ритмични заявки, приема стоки, следи за правилното съхранение на продукти и полуфабрикати, контролира качеството на продуктите, използва ефективно материално-техническата база и ресурсите, грижи се за експлоатационната готовност на машините, съоръженията и инвентара, прилага правилата за безопасни условия на труд, спазва санитарно-хигиенните изисквания и опазва околната среда.

ОБУЧЕНИЕ И ПРОИЗВОДСТВЕНА ПРАКТИКА

Обучението се осъществява съгласно държавните образователни стандарти за професията „Готвач“, които определят професионалните компетенции, необходими за упражняването ѝ. Курсът се провежда по предварително утвърден от директора на Центъра график.

Центърът за професионално обучение разполага с оборудвани учебни кабинети и компютърни зали за провеждане на теоретичното и практическото обучение по специалността „Производство на кулинарни изделия и напитки“. За осъществяване на практическото обучение Центърът осигурява условия в реална работна среда за всеки обучаем.

Методите на обучение са съобразени с възрастовата група.

Проверката и оценката на постигнатите резултати се осъществяват съгласно разпоредбите на нормативните документи и изискванията, заложи в правилника за устройството и дейността на Центъра.

ЗАВЪРШВАНЕ И УДОСТОВЕРЯВАНЕ НА ПРОФЕСИОНАЛНОТО ОБУЧЕНИЕ

Началното професионално обучение с придобиване на втора степен на професионална квалификация завършва с полагане на държавен изпит за придобиване на професионална квалификация – по теория и практика на професията.

Придобитата втора степен се удостоверява със Свидетелство за професионална квалификация номенклатурен № 3-54, съгласно Наредба № 8 от 11.08.2016 г. за информацията и документите за системата на предучилищното и училищното образование.

