

ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА

Учебните предмети, залегнали в програмата, включват запознаване със здравословните и безопасни условия на труд, икономика и предприемачество. В отрасловата професионална подготовка курсистите ще получат подготовка по специализираната терминология на английски език, информационни и комуникационни технологии, бизнес комуникации, организация на труда, специфичен за работа в кухня и материалознание на хранителните продукти. 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.

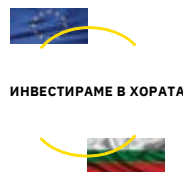
ЦЕНТЪРЪТ РАЗПОЛАГА С:

- организиран транспорт
- единадесет съвременни оборудвани учебни зали
- модерна конферентна зала с възможност за симултанен превод от няколко езика
- копирни, компютърни услуги и интернет
- хотелска част с три корпуса
- ресторант със сто места и бар
- тенис на корт
- тенис на маса
- бiliarд
- дартс
- баскетболна площадка
- фитнес-зала и сауна

За допълнителна информация:

ЦЕНТЪР ЗА РАЗВИТИЕ НА ЧОВЕШКИТЕ РЕСУРСИ И РЕГИОНАЛНИ ИНИЦИАТИВИ

e-mail: chrdri@chrdri.net, тел.: +359 882 82 66 73



МИНИСТЕРСТВО НА ТРУДА И СОЦИАЛНАТА ПОЛИТИКА
ЦЕНТЪР ЗА РАЗВИТИЕ НА ЧОВЕШКИТЕ РЕСУРСИ
И РЕГИОНАЛНИ ИНИЦИАТИВИ



*Професия – Готвач
Код 811070
Специалност – Производство на
кулинарни изделия и напитки
Код 8110701*

Курс за професионално обучение ПРОИЗВОДСТВО НА КУЛИНАРНИ ИЗДЕЛИЯ И НАПИТКИ

от 24 април до 23 август 2023 г.
от 25 септември до 25 януари 2024 г.

Придобиване на степен на професионална квалификация:
Втора

Срок на обучение: 83 дни
Общ брой часове: 660 учебни часа
теория - 220 уч. часа / практика - 440 уч. часа
Форма на обучение: дневна

НАЧИН НА КАНДИДАТСТВАНЕ

Курсът се провежда в рамките на изпълнение на Национален план за действие по заетостта. В него имат право да участват безработни лица, регистрирани в Бюрата по труда – гр. София, консултирани и насочени от съответните служби по местоживееене.

За участие можете да се обърнете към Вашия трудов консултант!

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 степената на образование, общообразователния минимум и учебния план (ЗСОМУП).

ВЪЗМОЖНОСТИ ЗА РЕАЛИЗАЦИЯ НА ПАЗАРА НА ТРУДА

Лицата, придобили втора степен на професионална квалификация по професията "Готвач", могат да заемат следните длъжности: главен готвач, майстор-готвач, готвач, помощник-готвач, както и други длъжности при актуализиране на НКПД.

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

Начално професионалното 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 т. 19 от приложение № 4 към чл. 31 на Наредба № 8 от 11.08.2016 г. за информацията и документите за системата на предучилищното и училищното образование.

