

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.

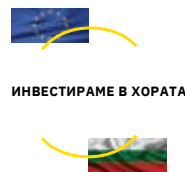
ЦЕНТЪРЪТ РАЗПОЛАГА С:

- 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 2 994 70 11



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

Придобиване на степен на професионална квалификация: Втора

Срок на обучение: 83 дни

Общ брой часове: 660 учебни часа

теория - 220 учебни часа / практика – 440 учебни часа

Форма на обучение: дневна

НАЧИН НА КАНДИДАТСТВАНЕ

Курсът се провежда в рамките на изпълнение на Национален план за действие по заетостта за 2022 г. 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 степента 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, не -

обходими 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.о образование.