

ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ТУРИЗЪМ

Професия: *Оператор в хранително-вкусовата промишленост*
Специалност: *Производство на захар и захарни изделия*





Какво включва обучението?

- Основи на технологията на хранителните продукти;
- Процеси и апарати в хранително-вкусовата промишленост;
- Суровини и материали в хранително-вкусовата промишленост;
- Технология на специалността;
- Технологично обзавеждане на специалността;
- Микробиология

ФОКУСЪТ

Запознаване със съвременните технологии за производство на захарни изделия, съобразени с европейските изисквания, и усвояване на умения за работа в екип.



След завършване на обучението

Обучаваният умее да:

- приема, съхранява и преработва суровини и материали;
- използва и обслужва машини, апарати, уреди, съоръжения и инсталации при производството.





ФИРМА ПАРТНЬОР

СИ КОМЕРСИАЛ 7 ЕООД

- адрес: гр. Самоков, ул. "Софийско шосе" 9, Бизнес парк "Рила,,
- телефон: 0885688168
- Web site: www.si-7.com



Реализация

Оператор в завод за захарни изделия

За
обучението

- Срок: 5 години
- Форма – дуална система на обучение
- Разширено изучаване на английски език



Документи за записване

- ❖ свидетелство за основно образование
- ❖ заявление за записване
- ❖ медицинско свидетелство

Документи при завършване

- ❖ диплома за средно образование
- ❖ свидетелство за професионална квалификация
- ❖ договор за работа с фирма партньор

За
допълнителна
информация

E-mail: pgtsamokov@abv.bg

тел: 072266427/0884772747

[https://www.facebook.com/
profile.php?id=10001683597
0882](https://www.facebook.com/profile.php?id=100016835970882)

ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ТУРИЗЪМ

ПРОФЕСИЯ: *РЕСТОРАНТЬОР*

СПЕЦИАЛНОСТ: *ПРОИЗВОДСТВО И ОБСЛУЖВАНЕ В
ЗАВЕДЕНИЯ ЗА ХРАНЕНЕ И РАЗВЛЕЧЕНИЯ*



По професията

Деяностите по изпълнение и управление в ресторанти и други заведения за обществено хранене и развлечения.



Ресторантьорът



- Организира дейностите в заведенията за хранене и развлечения (ресторанти, сладкарници, кафенета и др.).
- Осигурява високо качество на услугите, които заведението предлага.
- Носи отговорност за спазването на санитарно-хигиенните изисквания за безопасност на храните и създава условия за здравословни и безопасни условия на труд.

Ресторантьорът



- организира и контролира работата на персонала в кухнята и в търговската зала.
- участва в планиране на асортимента от ястия и напитки,
- организира доставката и съхранението на хранителните продукти, използвани за приготвяне на кулинарни изделия,
- организира въвеждането на нови рецепти,
- контролира спазването на технологичния процес за производство на ястия и напитки и тяхното сервиране в ресторанта.

РЕСТОРАНТЪОРЪТ

Ръководи заведението.

Контролира, направлява
и отговаря за
цялостната
производствена и
търговска дейност.

Осигурява високо
качество на
обслужване,
съответстващо на
категорията на
заведението.



Придобиват се знания за

1

Познаване на различните видове храни и напитки, продуктите и правилата за техния подбор, доставка, съхранение и обработка

2

Познаване различните стандарти за подреждане и декориране на масите; вида и предназначението на всички прибори на масата

3

Организиране, ръководене и контролиране технологичния процес на производство на различни ястия, напитки и тяхното сервиране

4

Планиране асортимента от ястия и напитки, разработване меню, създаване и въвеждане на нови рецепти

5

Калкулиране цените на предлаганите стоки и услуги, контролиране отчитането на дневните обороти

6

Познаване правилата за поведение и добри обноси при посрещане, обслужване и изпращане на гостите.

РЕАЛИЗАЦИЯ В СТРУКТУРАТА НА РЕСТОРАНТЪОРСКИЯ БИЗНЕС

- изпълнителски персонал
- ръководен персонал

управител на всички видове ресторанти,
заведения за бързо хранене, на барове,
увеселителни, питейни заведения и
други търговски обекти в системата
хотелиерството и ресторантьорството;

салонен управител;

управител на кетъринг фирма

отговорник на търговска зала и др

Документи за записване

Свидетелство за основно образование

Заявление за записване

Медицинско свидетелство, че професията не е противопоказна



За обучението



Срок на обучение – 5 години



Чужд език – английски език



Форма на обучение - дуална



СЕРТИФИКАТИ

При завършване на 12. клас

- диплома за средно образование
- свидетелство за професионална квалификация

ЗА ПОВЕЧЕ ИНФОРМАЦИЯ

E-mail: pgtsamokov@abv.bg

тел: 072266427/0884772747

<https://www.facebook.com/profile.php?id=100016835970882>

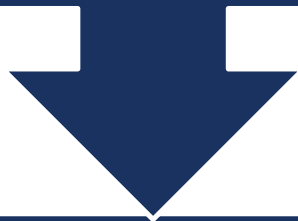
ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ТУРИЗЪМ

ПРОФЕСИЯ: *ХОТЕЛИЕР*

СПЕЦИАЛНОСТ: *ОРГАНИЗАЦИЯ НА ХОТЕЛИЕРСТВОТО*




Туризмът е отрасъл с приоритетно значение.



Перспективите за развитието му са свързани със създаване, усъвършенстване и модернизиране на различни видове хотели и места за настаняване.

ЗА БРАНША



Организира и ръководи процеса по посрещане, настаняване и изпращане на гостите.

Контролира състоянието на стаите за гости, на общите помещения, тяхната чистота и изрядност.

Организира конференции и планира дейността на ресторанти, заведения за бързо обслужване, питейни заведения, кафета, барове.

Води счетоводната отчетност и отговаря за имуществото.

Контролира изпълнението на задачите от персонала.

ХОТЕЛИЕРЪТ



Организация и управление на всички дейности в хотела, свързани с посещането, настаняването, изхранването и обслужването на туристите



Управлението и техниката в хотелиерството и ресторантьорството



Допълнителните дейности в хотела



Маркетингови и рекламни концепции, съобразно стандартите за работа и изискванията за високо качество на хотелиерския продукт, съответстващ на категорията на обекта

ПО СПЕЦИАЛНОСТТА СЕ ПРИДОБИВАТ ЗНАНИЯ ЗА

ПРИДОБИВАТ СЕ ЗНАНИЯ ЗА:

- методите за вербални и невербални комуникации;
- социално-психологическите особености на обслужването и поведението на гостите в хотела;
- технологията на хотелиерското обслужване;
- Организацията и функционирането на кухнята;
- Организацията и функционирането на ресторанта;
- ползване на програмни продукти;
- системите на организация на труда, неговото стимулиране, планиране, отчитане и контрол;
- водене в установените форми и срокове оперативната, статистическата и счетоводната дейност;

ПРОФЕСИОНАЛНА РЕАЛИЗАЦИЯ

Висококвалифицирани изпълнители, организатори, мениджъри, технолози, специалисти по маркетинг и реклама в системата на хотелиерството – туристически и хотелски комплекси, хотелски вериги, хотели, ресторанти; служби, фирми и организации за контрол на качеството в хотелиерството и ресторантьорството.

Средни изпълнителски кадри както в страната, така и в страните от ЕС - работни места в хотели, почивни комплекси, къмпинги.

ДОКУМЕНТИ ЗА ЗАПИСВАНЕ

Свидетелство
за основно
образование

Заявление за
записване

Медицинско
свидетелство

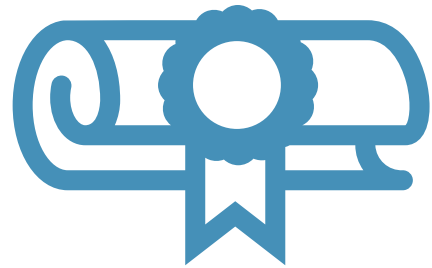
ЗА ОБУЧЕНИЕТО

СРОК – 5 ГОДИНИ

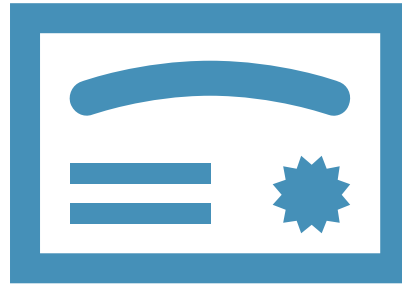
ФОРМА – ДНЕВНА

РАЗШИРЕНО ИЗУЧАВАНЕ НА АНГЛИЙСКИ
ЕЗИК





Диплома за средно образование



Свидетелство за професионална квалификация



Договор с фирма за работа

ДОКУМЕНТИ ПРИ ЗАВЪРШВАНЕ



ЗА ПОВЕЧЕ ИНФОРМАЦИЯ

[E-MAIL: PGTSAMOKOV@ABV.BG](mailto:PGTSAMOKOV@ABV.BG)

ТЕЛ: 072266427/0884772747

ФЕЙСБУК:

[HTTPS://WWW.FACEBOOK.COM/
ROFILE.PHP?ID=100016835970882](https://www.facebook.com/profile.php?id=100016835970882)