

Обща информация за курса:

- Продължителност:
300 уч. ч. (2 месеца)
- Възможност за
настаняване в общежитие
- Документ:
Свидетелство за
професионална
квалификация

Записване:

- Регистрираните безработни лица подават заявление в ДБТ по местоживееене.
- Работодателите и физическите лица подават заявка по образец на ДП БГЦПО – от интернет страницата

ЦЕЛИ НА ОБУЧЕНИЕТО

Придобиват се знания и умения за:

- екипна организация на труда;
- технологичните процеси в ЗХР;
- основни изисквания при подготовката и топлинната обработка на хранителните продукти;
- изискванията и стандартите за използване, измиване и съхранение на кухненски инвентар, трапезни съдове и прибори;

СЪДЪРЖАНИЕ НА ОБУЧЕНИЕТО

- Здравословни и безопасни условия на труд;
- Икономика;
- Предприемачество;
- Комуникации и мотивация;
- Хигиена на хранене и хранително законодателство;
- Отчетност и работа с документи;
- Материалознание на хранителните продукти;
- Технологично обзавеждане в заведенията за хранене;
- Технология на кулинарната продукция.

