



Greece - Bulgaria 2007-2013

The project is co-funded by the European Union (ERDF) and National Funds of Greece and Bulgaria under the European Territorial Cooperation Programme



skills balancing

BALANCING SUPPLY AND DEMAND
OF PROFESSIONAL SKILLS
IN GREECE AND BULGARIA



SOUTH WEST UNIVERSITY
"NEOFIT RILSKI"

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"

Проф. д-р Георги Георгиев

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



- **Ресторантът** е общодостъпно, масово, търговско, представително заведение за хранене, където се произвежда комплексен ресторантьорски продукт за удовлетворяването на основните и допълнителни потребности на целеви групи от клиенти, реализиращо се в специфична материална среда (търговска зала) и с класическа технология на обслужване (със сервитьор).
- **Ресторантьорството** в туризма е основна, социално-икономическа туристическа дейност, която произвежда и продава комплексен продукт за удовлетворяване на основните и допълнителни потребности на преимуществено туристическа клиентела в рамките на специфична материална и духовна среда.

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



- Хотелиерство и ресторантьорство на територията на Република България се извършват само в категоризирани по Закона за туризма (2013) туристически обекти.
- Категоризацията се извършва от министъра на туризма и от кметовете на общини или от оправомощени от тях длъжностни лица-за видовете обекти и категории посочени в закона.
- Разпоредбите на Закона за туризма в областта на ресторантьорството не се прилагат за такова извършвано на борда на кораби, самолети или влакове.

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



- Хотелиерството или ресторантьорството може да се извършва от лице, което е търговец по смисъла на Търговския закон или е юридическо лице, което има правото по силата на друг закон да извършва стопанска дейност, включително по законодателството на друга държава-членка на ЕС, а така също не е в производство по несъстоятелност или в ликвидация.
- Изисква се да има персонал с изискуемото образование и езикова квалификация, като за управленския персонал се изисква и стаж.
- Лицата извършващи хотелиерство и ресторантьорство, могат да сключват договори с регистрирани туроператори и туристически агенти, с хотелиери и ресторантьори, извършващи дейности в категоризирани туристически обекти и с лицензирани превозвачи.

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



- Лицата извършващи ресторантьорство са длъжни да съставят ценоразписи-лист меню за кухненската и сладкарска продукция и карт-меню за алкохолни и безалкохолни напитки със съответните продажни цени и грамажи.
- Лист-менюто и карт-менюто трябва да бъдат предоставени на всеки потребител преди поръчката и при предоставяне на сметката. Същите задължително се изписват на български език и по желание или при необходимост-на друг език.
- Обявените цени са с еднакъв размер за всички туристи.
- За всяка продажба на туристическа услуга задължително се изисква фискален бон съгласно закона за ДДС.

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



- Местата за настаняване и прилежащите към тях заведения за хранене и развлечения, самостоятелните заведения за хранене и развлечения, туристическите хижи, туристическите учебни центрове и туристическите спални и прилежащите към тях заведения за хранене подлежат на категоризиране, независимо от вида на тяхната собственост и начина на управлението им.
- На категоризиране подлежат и заведенията за хранене и развлечения, разположени върху понтонни или върху закотвени в близост до брега плавателни съдове.

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"

- Не подлежат на категоризиране заведенията за хранене и развлечения разположени в учебни и лечебни заведения, във ведомства и предприятия, предназначени за ползване само от техни служители и за които няма осигурен свободен достъп за външни посетители.
- Не подлежат на категоризиране и заведения за бързо обслужване, чийто капацитет е до 12 места за сядане или обособени до 12 места за сядане части от търговски обекти. Това се отнася и за обособени като места за хранене части от помещения или дворове на категоризирани къщи за гости, стаи за гости и хостели, където се предлага домашно приготвена храна само за гостите, вписани в регистъра на настанените туристи в съответния обект, а така също и ловните бази по Закона за лова и опазване на дивеча: ловна резиденция, ловен дом, ловна хижа и ловен заслон.

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



- Местата за настаняване и заведенията за хранене и развлечения се категоризират в следните пет категории: една, две, три, четири и пет звезди.
- Заведенията за хранене и развлечения към местата за настаняване може да получат категория, различна от тази от мястото за настаняване, като разликата между тях е не повече от една звезда.

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



- Туристическите хижи, туристическите учебни центрове, туристическите спални и прилежащите към тях заведения за хранене се категоризират в следните категории: един, два и три еделвайса.
- Заведенията за хранене прилежащи към туристическите хижи, могат да получат категория, различна от тази на туристическата хижа, като разликата между тях не е повече от един еделвайс.

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



- Прилежащите към местата за настаняване и самостоятелните заведения за хранене и развлечение се категоризират в следните категории:
- ресторанти-една, две, три, четири и пет звезди
- заведения за бързо обслужване-една, две и три звезди
- питейни заведения-една, две, три и четири звезди
- кафе сладкарници-една, две, три, четири и пет звезди
- барове-една, две, три, четири и петзвезди

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



- Прилежащите към туристическите хижи, туристическите учебни центрове и туристическите спални заведения за хранене се категоризират по следния начин:
- туристическа столова-категория един или два еделвайса;
- туристически бюфет-категория един или два еделвайса;
- туристическа столова със сервитьорско обслужване-категория два или три еделвайса.

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



- Министърът на туризма или оправомощено от него длъжностно лице по предложение на ЕККСТО определят категорията на самостоятелните заведения за хранене и развлечения от четири и пет звезди, а за прилежащите към туристическите хижи, учебни центрове и спални заведения за хранене-всички категории.
- Кметът на общината или оправомощено от него длъжностно лице по предложение на ОЕККТО определя категорията на самостоятелните заведения за хранене и развлечения-една, две и три звезди и на заведенията за хранене и развлечения разположени върху понтони или върху закотвени в близост до брега плавателни съдове-всички категории за съответния вид.

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



- Категорията на местата за настаняване и прилежащите към тях заведения за хранене и развлечения, самостоятелните заведения за хранене и развлечения, туристическите хижи, туристическите учебни центрове и туристически спални и прилежащите към тях заведения за хранене се определя на базата на съответствие с минималните задължителни изисквания за изграждане, обзавеждане и оборудване, обслужване, предлагани услуги и професионална и езикова квалификация на персонала посочени в специално приета за целта наредба.

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



- Според Закона за туризма (2013) ресторант е заведение, в което се предлага кухненска и сладкарска продукция, алкохолни и безалкохолни напитки.
- Обслужването на клиентите е с квалифицирани сервитьори с използване на специални форми на сервиране.
- Видовете ресторанти са: класически ресторант; специализиран ресторант, в това число за риба, птици или дивеч, както и за барбекю, грил или скара; ресторант-клуб; ресторант с национална кухня, в това число ресторант с българска кухня или ресторант с чуждестранна кухня; ресторант-пицария или атракционно-тематичен ресторант.

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



- **Видовете ресторанти се категоризират в следните категории:**
 - **класически ресторант** - от една до пет звезди, който предлага разнообразен и широк асортимент от висококачествена кухненска продукция, сладкарска продукция, десерти, плодове, специалитети, ястия, тестени изделия, безалкохолни и алкохолни напитки и създава условия за хранене и развлечения

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



➤ **специализиран ресторант:**

- ❖ за риба, дивеч, птици - от една до пет звезди, асортиментът се базира на даден основен продукт
- ❖ за барбекю, грил и скара – от една до четири звезди, асортиментът се базира на печени меса на скара или плоча
- ❖ ресторант-клуб-от три до пет звезди

В специализираните ресторанти може да се предлага и друга кухненска продукция, десерти, алкохолни и безалкохолни напитки.

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



- **ресторант с национална кухня** - от една до пет звезди, предлагат предимно българска национална и регионална кухня и напитки. Такива са механите, гостилниците, битовите къщи, ханчетата и др.
- **ресторантите с чуждестранна кухня** предлагат френска, италианска, китайска, японска и други кухни, като асортиментът им се базира на съответните национални кухни и напитки
- **ресторант-пицария** - от една до четири звезди, предлагат кухненска продукция и разнообразен асортимент от различни видове пици, спагети, лазаня, макарони, салати, десерти и други, както и алкохолни и безалкохолни напитки

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



- **атракционно-тематичен ресторант** - от три до пет звезди; който е с характерен архитектурен вътрешен и външен облик, с подходящ асортимент от ястия, напитки и/или артистично-музикална програма (шатри, кошари, колиби и др.)
- **Заведение за бързо обслужване** е заведение, в което се предлага ограничен типизиран асортимент от кулинарна продукция и/или готови пакетирани стоки, десерти, напитки-безалкохолни и алкохолни. Има висока пропускателна способност. Самообслужването е основна форма на обслужване.

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



- **Видовете заведения за бързо обслужване са:**
 - снек-бар
 - бистро
 - фаст-фууд
 - закусвалня баничарница или мекичарница
 - павилион или каравана

- **Категоризация на видовете заведения за бързо обслужване:**
 - снек-бар-от една до три звезди
 - бистро-от една до три звезди
 - фаст-фууд-от една до три звезди
 - закусвалня-една или две звезди
 - баничарница или мекичарница-една звезда
 - павилион или каравана-една звезда

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



- **Питейно заведение** е заведение, в което се предлага богат асортимент от алкохолни и безалкохолни напитки и закуски към тях.
- **Видовете питейни заведения са:**
 - кафе-аператив
 - винарна
 - пивница (кръчма)
 - бирария
- **Категоризация на видовете питейни заведения:**
 - кафе-аператив-от една до четири звезди
 - винарна-от една до четири звезди
 - пивница (кръчма)-една или две звезди
 - бирария-от една до четири звезди

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



- **Кафе-сладкарница** е заведение за допълнително хранене, в което се предлагат сладкарска продукция, сладоледи, тестени изделия, безалкохолни и алкохолни напитки.

- **Видовете кафе сладкарници са:**
 - кафе-сладкарница
 - Сладкарница
 - сладоледен салон
 - кафене
 - кафе-клуб
 - кафетерия и чайна
- Категоризация на кафе сладкарници:
 - кафе-сладкарница-от две до пет звезди
 - сладкарница-от една до четири звезди
 - сладоледен салон-от две до четири звезди
 - кафене-от една до четири звезди
 - кафе-клуб-от две до четири звезди
 - кафетария-от една до три звезди
 - чайна-от една до три звезди

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



- **Бар** е заведение, в което се предлагат богат асортимент алкохолни и безалкохолни напитки, коктейли, топли напитки, ядки, сладкарски и захарни изделия, ограничен асортимент кулинарна продукция.
- **Видовете барове са:** коктейл-бар; кафе-бар; бар-конгресен център; бар-спортен център (басейн, тенис, фитнес, боулинг и др.); бар-фоайе (лоби бар), дискотека, бар-клуб, пиано-бар, бар-казино, бар-вариете и нощен бар.
- **Категоризация на видовете барове:**
 - коктейл-бар-от две до пет звезди
 - кафе-бар-от една до четири звезди
 - бар-конгресен център-от три до пет звезди
 - бар-спортен център-от две до пет звезди
 - бар-фоайе (лоби бар)-от една до пет звезди
 - дискотека-от три до пет звезди
 - бар-клуб-от три до пет звезди
 - пиано-бар-четири или пет звезди
 - бар-казино-от три до пет звезди
 - бар-вариете-четири или пет звезди
 - нощен бар-от три до пет звезди

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



- В „Списъка на професиите за професионално образование и обучение“ в Република България **професията „Ресторантьор“** се отнася към професионално направление „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“
- **Обучението** се осъществява в **три специалности**:
 - „Организация и управление на ресторантьорството“ с придобиване на четвърта степен на професионална квалификация
 - „Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения“ с придобиване на трета степен на професионална квалификация
 - „Кетъринг“ с придобиване също на трета степен на професионална квалификация

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



- Държавното образователно изискване за придобиване на квалификация по професията „Ресторантьор“ определя общата, отрасловата и специфичната задължителна професионална подготовка за професията, както и задължителната чуждоезикова подготовка по професията и избираемата подготовка.
- Съдържанието на всеки вид задължителна професионална подготовка включва: необходими професионални компетенции (знания, умения и професионално-личностни качества); тематични области от които се формира съдържанието на учебните предмети/модули.

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



- С **Държавните образователни изисквания** се определят и входящото образователно равнище, профилът на професията, целите на обучението, резултатите от ученето, изискванията към материалната база и изискванията към обучаващите.
- За придобиване на трета степен на професионална квалификация по **професията „Ресторантьор“** входящото минимално образователно равнище е завършен седми клас или завършено основно образование.
- За придобиване на трета степен на професионална квалификация по професията „Ресторантьор“ входящото минимално образователно равнище за лица навършили 16 години е завършено основно образование.
- Относно изискванията за входящо квалификационно равнище или професионален опит за обучение по професията „Ресторантьор“ с придобиване на степен на професионална квалификация не се изисква предишна професионална квалификация или професионален опит.

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



- Ако за обучение по професията „Ресторантьор“ с придобиване на трета степен на професионална квалификация кандидатстват лица, завършили обучение по други професии от професионални направления „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“ и „Пътувания, туризъм и свободно време“, обучението им се зачита и се организира надграждащо обучение. Съдържанието на това обучение се определя след сравнение на компетенциите и резултатите от обучението, описани в Държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по професии.
- За лица с професионален опит се организира обучение по професията „Ресторантьор“ с придобиване на трета степен на професионална квалификация, което включва усвояване на компетенции описани в Държавните образователни изисквания (т. 4), които кандидатът за обучение не притежава.

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



- По отношение на трудовите дейности, отговорности, личностни качества, особености на условията на труд, оборудване и инструменти, изисквания за упражняване на професията определени в законови и подзаконови актове (здравословно състояние, правоспособност и др.), ресторантьорът организира дейностите в заведенията за хранене и развлечения, осигурява високо качество на услугите, които заведението предлага. Той носи отговорност за спазването на санитарно-хигиенните изисквания за безопасност на храните и създава условия за здравословни и безопасни условия на труд.

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



- **Ресторантьорът:**
 - организира дейностите в заведенията за хранене и развлечения, 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
 - организира и контролира работата на персонала както в кухнята, така и в търговската зала. Контролира външния вид на обслужващия персонал в търговската зала, поведението по време на работа, нивото на обслужване, отговаря за подържането на търговската зала и фойе/предверие на заведението за хранене и развлечения, посреща, настанява и изпраща гостие, приема поръчки за предварително запазване на места в залата
- 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.

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



- в кетъринга проучва търсенето и предлагането на кетъринг услуги, разработва, предлага, организира и контролира кетърингово събитие, носи отговорност за прилагането на процедурите и изискванията за осигуряване на безопасност.
- носи отговорност за работата на сервитьор сервитьор-барманите, отговорниците за търговската зала, готвачите, помощник-готвачите, хигиенистите и технолозите, като се отчита пред мениджъра и собственика на заведението за хранене и развлечение.
- В своята професионална дейност ресторантьорът използва различни видове хранителни продукти, технологичното обзавеждане на заведенията за хранене и развлечения, технически средства за обезопасяване на технологичното обзавеждане и помещенията, работно облекло, лични и колективни предпазни средства.

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



- Придобилият трета степен на професионална квалификация по професия „Ресторантьор“ може да продължи обучението си за придобиване на професионална квалификация по професия „Ресторантьор“ - четвърта степен, като обучението му по задължителната професионална подготовка се зачита.
- Придобилият трета степен на професионална квалификация по професия „Ресторантьор“ може да продължи обучението си за придобиване на професионална квалификация по друга професия от професионалните направления „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“ и „Пътувания, туризъм и свободно време“, като част от задължителната професионална подготовка се зачита. Съдържанието на надграждащото обучение се прави след сравнение на компетенциите и резултатите от учене, описани в Държавните образователни изисквания по професии.

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



- Съгласно „**Националната класификация на професиите и длъжностите в Република България**“ лицата придобили трета степен на професионална квалификация по професията „Ресторантьор“ могат да заемът длъжностите:
 - 1315-3001 Гостилничар
 - 1315-3002 Съдържател ресторант
 - 1315-3003 Управител заведение за обществено хранене
 - 1315-3009 Управител ресторант
 - 1315-3010 Управител ресторант на самообслужване
 - 1315-3011 Управител сладкарница/кафене
 - 1315-3012 Управител снек-бар
 - 5122 -2001 Главен готвач
 - 5123-2004 Салонен управител
 - 5123-2006 Отговорник търговска зала, както и други длъжности включени при актуализиране на споменатата по-горе Национална класификация.
- Целите на обучението по общата задължителна професионална подготовка са единни за всички професионални направления.

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



- Относно целите на отрасловата задължителна професионална подготовка, единна за всички професии от професионално направление „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“ след завършване на обучението по професията обучаваният трябва да: познава структурата и йерархията в заведението за хранене и развлечения; прилага процедурите за осигуряване безопасност на гостите в заведението за хранене и развлечения; осъществява връзка със звената в заведението за хранене и развлечения; спазва инструкциите при пожар, наводнения, терористичен акт или друго необичайно събитие в заведението за хранене и развлечения.

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



- **Целите** на специфичната за **професията „Ресторантьор“** задължителна професионална подготовка, след завършване на обучението по професията обучавания трябва да:
 - познава различните видове храни и напитки, продуктите и начина за тяхното приготвяне
 - създава условия и организира изпълнението на правила за добри производствени практики/добри хигиенни практики и прилагане на системата HACCP в ресторантьорството
 - организира доставката и съхранението на хранителните продукти, използвани за приготвяне на кулинарни изделия
 - организира и контролира технологичния процес за производството на ястия и напитки и тяхното сервиране в ресторанта
 - създава условия и организира безопасна работа с технологичното оборудване в ресторантьорството и ефективното му използване
 - участва в посрещането, обслужването и изпращането на гостите
 - планира асортимента от ястия и напитки
 - създава и въвежда нови рецепти
 - разпределя работата между членовете на персонала
 - познава стандарта на обслужване в зависимост от типа обект
 - познава и използва правилно терминологията в туристическото обслужване при комуникация с колеги и клиенти

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



- Правото да преподават по теория и практика на професията и специалностите имат лица с висше образование и образователна-квалификационна степен „магистър“ или „бакалавър“ по специалности от Професионално направление „Туризъм“, от областта на висше образование „Социални, стопански и правни науки“ и от Професионално направление „Хранителни технологии“ от областта на висше образование „Технически науки“, съответстващи на учебните предмети или на модули от отрасловата и специфична задължителна професионална подготовка. Препоръчително е на всеки три години обучаващите да преминават курс за актуализиране на професионалните си знания и умения.

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



- Специалността **„Организация и управление на ресторантьорството“** дава възможност да се получат фундаментални теоритични знания и практически умения и навици, които са необходими за надеждна професионална реализация в областта на ресторантьорството.
- За придобиване на четвърта степен на професионална квалификация по професията **„Ресторантьор“**, специалност **„Организация и управление в ресторантьорството“** от Списъка на професиите за професионално образование и обучение по член 6, ал. 1 от Закона за професионалното образование и обучение входящото минимално образователно равнище е завършено средно образование.

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



- Ако за обучението по професията „Ресторантьор“, специалност „Организация и управление в ресторантьорството“ с придобиване на четвърта степен на професионална квалификация кандидатстват лица завършили обучението по професия „Ресторантьор“ с придобиване на трета степен на професионална квалификация, обучението им се зачита и се организира надграждащо обучение след сравняване на ДОИ за двете страни.
- Ако за обучение по професията „Ресторантьор“ с придобиване на четвърта степен на професионална квалификация кандидатстват лица с професионален опит по тази професия или с професионална квалификация по друга професия от професионалното направление „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“ и „Пътувания, туризъм и свободно време“ се организира обучение само за усвояване на компетенциите, описани в т. 4 на ДОИ, които кандидатът за обучение не притежава.

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



- Такова обучение на територията на Република България могат да осъществяват само четири професионални гимназии по туризъм-Професионална гимназия по туризъм „Н.Й.Вапцаров“ гр. Кюстендил; Софийската професионална гимназия по туризъм; Професионална гимназия по лека промишленост и туризъм гр. Казънлък и Професионална гимназия по туризъм „Проф. д-р Асен Златаров“ - гр. Бургас. Поради липса на интерес такова обучение в последните десет години не е осъществявано.
- Качествената подготовка на завършилите специалност „Организация и управление на ресторантьорството“ се гарантира от 1260 учебни часа общ хорариум по изучаваните модули на учебния план.
- Теоритичната подготовка, която е диференцирана на общопрофесионална, отраслова и специализираща е с общ хорариум 700 учебни часа.
- Практическата подготовка по време на обучението се реализира в 500 часа, включващи два месеца производствена практика, която се провежда в различни заведения за хранене и развлечения.

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



- Държавните изпити за придобиването на четвърта степен на професионална квалификация се провеждат по национални изпитни програми утвърдени от МОН.
- Придобитата четвърта степен на професионална квалификация се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация. Съдържанието му е определено в наредба № 4 от 14.04.2003 г. за документите в системата на народната просвета, утвърдена от министъра на образованието и науката.

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



- Успешно дипломираните се колежани могат да заемат следните длъжности съгласно „Националната класификация на професиите и длъжностите в Република България“: 1315-3002 Съдържател ресторант; 1315-3003 Управител заведение за обществено хранене; 1315-3009 Управител ресторант; 1315-3010 Управител сладкарница/кафене; 1319-3012 Управител стол, както и други длъжности при актуализирането на споменатата по-горе национална класификация.
- Специалността 8110602 „Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения“ се отнася към професионално направление 811 „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“, професия 811060 „Ресторантьор“. Завършилите получават трета степен на професионална квалификация по професия „Ресторантьор“, специалност „Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения“.

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



- За придобиване на третата степен на професионална квалификация „Ресторантьор“, специалност „Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения“ минималното образователно равнище е седми клас. Срокът на обучение е пет години.
- Пълният курс на обучението за IX-XII клас дава възможност за: придобиване на право за явяване на държавен зрелостен изпит за саредно образование и придобиване на право за явяване на държавни изпити за трета степен на професионална квалификация.
- На успешно завършилите VIII клас се издава свидетелство за основно образование.

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



- Трета степен на професионална квалификация се придобива след успешно завършен XII клас и положени държавни изпити по теория и практика на професията „Ресторантьор“, специалност „Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения“.
- Държавните изпити за придобиване на трета степен на професионална квалификация се провеждат по национални изпитни програми утвърдени от Министъра на образованието и науката.
- Организацията на държавните изпити се определя съгласно наредба № 3/2003 г. за системата за оценяване, утвърдена от Министъра на образованието и науката. Придобитата трета степен се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация.

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



- Учебния план е разработен на основание на Закона за народната просвета, Закона за степента за образование, образователния минимум и учебния план, Закона за професионално образование и обучение, рамкова програма „В“-вариант, „В1“ и Държавното образователно изискване за придобиване квалификация на професията „Ресторантьор“.
- Учебния план се прилага за ученици приети след завършен VII клас. Осми клас е клас от прогимназиалния етап на основната степен на образование и в него се изучава интензивно чужд език. Изучавания чужд език продължава в XI и XII клас, като чужд език по професията. Учебните часове предоставени за чужд език в „Б2“-отраслова професионална подготовка в X клас се разпределят за изучаване на първия или втория чужд език.

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



- Производствената практика се провежда по учебна програма и график утвърден от директора на училището в зависимост от конкретните условия и възможностите за организирането ѝ. Учебната програма и графикът се съгласуват с ръководителя на стопанската организация (предприятие), в която се провежда ярактическото обучение.
- Учебните часове, предоставени за задължителна избираема подготовка се разпределят в училищния учебен план за осигуряване на допълнително обучение по учебни предмети от общообразователната и професионална подготовка в съответствие от интересите и индивидуалните възможности на учениците и с възможностите на училището.
- Учебните часове за свободноизбираема подготовка могат да се използват по желание на учениците за изучаване на един или два учебни предмета.

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



- Обучение по специалност „Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения“, с издаването на „Удостоверение за професионална квалификация“ с различен хорариум се извършва в ЦПО в страната.
- Обучение по същата специалност за придобиване на Трета степен на професионална квалификация, общ хорариум от 850 часа се извършва в редица от Професионалните гимназии по туризъм. Съотношението между теоритичната и практическа подготовка е в съотношение 60/40 % в полза на практическата подготовка.

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



- Понятието „**Кетъринг**“ е заимствано от английския език и идва от думата „cater“ - доставям провизии, обслужвам, а „public catering“ означава обществено хранене.
- В **по-специфичен смисъл** кетърингът цели да задоволи всичките ни сетива-зрение, слух, допир, обоняние и вкус в подходяща за това обстановка.
- Кетъринг, в **тесен смисъл** на думата е производство и доставяне на храна на необичайно място, като едновременно с това е и задоволяване на специфичните изисквания на клиента-гастрономични, естетични, физиологични, психологични чрез насищане с положителни усещания-зрителни, вкусови, мирисни и тактилни сетива.
- В **широкия смисъл** на думата кетърингът е индустрия за приготвяне и доставка на храна на определени контингенти, но наред с това свързана с пълната организация на едно мероприятие, на място определено от клиента (дом, офис, вила, самолет, яхта, болница и т.н.) при което храненето е само един от елементите на комплексното мероприятие.

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



- Корпоративния кетъринг (обслужване на корпоративни клиенти) е доста рутинен-включва приготвяне и доставяне на закуски, обеда и официални вечери. Приемите, които също спадат към корпоративния кетъринг съвсем не са рутинни. Те дават широко поле за разгръщане на фантазията и възможност за проява на творчество и артистичност.
- Институционалният кетъринг, разновидност на корпоративния, обслужва институции, като държавни предприятия, училища, болници, правителствени офиси.
- Социалният кетъринг (кетъринг на частни лица) включва всички моменти на приготвяне и доставяне на храна на частни лица-приеми, закуски, обяди и вечери. Обикновено те включват пълно меню, организират се за по-малко гости и имат ограничен бюджет в сравнение с корпоративния кетъринг.

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



- Специалност 8110603 „Кетъринг“ се отнася към професионално направление 811 „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“, професия 811060 „Ресторантьор“. Завършилите получават трета степен на професионална квалификация по професия „Ресторантьор“, специалност „Кетъринг“.
- За придобиване на трета степен на професионална квалификация „Ресторантьор“, специалност „Кетъринг“ минималното образователно равнище е седми клас. Срока на обучение е пет години.

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



- Пълният курс на обучението за IX-XII клас дава възможност за: придобиване на право за явяване на държавен зрелостен изпит за средно образование и придобиване право за явяване на държавни изпити за трета степен на професионална квалификация.
- На успешно завършилите VIII клас се издава свидетелство за основно образование.
- Трета степен на професионална квалификация се придобива след успешно завършен XII клас и положени държавни изпити по теория и практика на професията „Ресторантьор“, специалност „Кетъринг“.

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



- Държавните изпити за придобиване на трета степен на професионална квалификация се провеждат по национални изпитни програми утвърдени от Министъра на образованието и науката.
- Организацията на държавните изпити се определя съгласно Наредба № 3/2003 г. за системата за оценяване, утвърдена от Министъра на образованието и науката. Придобитата трета степен се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация.
- Учебния план е разработен на основание на Закона за народната просвета, Закона за степента за образование, образователния минимум и учебния план, Закона за професионално образование и обучение, рамкова програма „В“-вариант „В1“ и държавното образователно изискване за придобиване на квалификация по професията „Ресторантьор“.

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



- Учебния план се прилага за ученици приети след завършен VII клас. Осми клас е клас от прогимназиалния етап на основната степен на образование и в него се изучава интензивно чужд език. Изучавания чужд език продължава в XI и XII клас като чужд език по професията. Учебните часове, представени за чужд език в "Б2"-отраслова професионална подготовка в X клас, се разпределят за изучаване на първия или втория чужд език.
- Производствената практика се провежда по учебна програма и график, утвърдени от директора на училището в зависимост от конкретните условия и възможности за организирането ѝ. Учебната програма и графикът се съгласуват с ръководителя на стопанската организация (предприятието), в която се провежда практическото обучение.
- Учебните часове, предоставени за задължителна избираема подготовка, се разпределят в училищния учебен план за осигуряване на допълнително обучение по учебни предмети от общообразователната и професионална подготовка в съответствие с интересите и индивидуалните възможности на учениците и с възможностите на училището.

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



- Учебните часове за свободноизбираема подготовка могат да се използват по желание на учениците за изучаване на един или два учебни предмета.
- Учебните часове предоставени за задължително избираема подготовка и/или за свободноизбираема подготовка в XI и XII клас, могат да се използват и за формиране на предприемаческа нагласа и предприемачески умения в учебно предприятие (учебно-тренировъчна фирма, учебна компания или други форми) по желание на учениците и съобразно възможностите на училището. Изборът е в съответствие с Държавното образователно изискване за придобиване на квалификация по професията.

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



- Наред с това обучение с издаване на „Удостоверение за професионална квалификация“ за специалност „Кетъринг“ се извършва в редица ЦПО. Такова обучение в рамките на 850-1000 часа за придобиване на Трета степен за професионална квалификация по специалност „Кетъринг“ се извършва и в Професионалните гимназии по туризъм, като съотношението в учебната натовареност е минимум 60/40 % в полза на практическото обучение.
- Основната цел на обучението в специалност „Кетъринг“ е придобиването на теоритични знания и практически умения за професията „Ресторантьор“ специалност „Кетъринг“, в това число познаване на стандартите за изпълнение на дейностите на работните места в кетъринга, технологичния процес на производство на кетъринг продукция и технологията на приготвянето, оформянето, контейнезирането, пакетирането и опаковането на кетъринг продукцията.

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



- В рамките на професионалното обучение по рамкова програма „Д“, степен на професионална квалификация - трета, в професионално направление 811 „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“, професия „Ресторантьор“ в специалностите 8110602 „Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения“ и 8110603 „Кетъринг“ в Центъра за професионално обучение „СТС“ гр. Варна се организира обучението на специалисти специалност “Кетъринг” и “Ресторантьор”.
- Срока на обучение е до три месеца.
- Организационната форма е квалификационен курс с общ хорарим 260 часа, от които 120 часа теоритична подготовка и 140 часа практика.
- Формата на обучение е дневна, индивидуална, групова, смесена и дистанционна.
- Изискванията към кандидатите за обучение са: минимална възраст- навършени 16 години; медицинско свидетелство удостоверяващо, че на съответното лице професията не му е противопоказна; документ за входящо образователно равнище-завършено основно образование и езикова квалификация по два или един чужд език.
- Провеждането на това обучение е съобразено с Държавните образователни изисквания, а учебната документация е разработена на основание на Закона за професионално образование и обучение.

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



- За придобиване на трета степен на професионална квалификация в професионално направление 811 „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“ в професията 811060 „Ресторантьор“, специалност 8110603 „Кетъринг“ с входящо образователно равнище след средно образование, Младежкия център за обучение и информация гр. Сливен организира квалификационен курс със срок на обучение от 106 дни по шест часа дневно теория и 45 дни производствена практика по осем часа дневно.
- Общия брой на часовете е 966, от които 366 часа са за теория и 630 часа за производствена практика.
- Приетите форми на обучение са: дневна /вечерна /задочна/ самостоятелна / дистанционна/ съботно-неделна.

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



- Центъра за Професионално обучение към Варненския свободен университет „Черноризец Храбър“ провежда професионална подготовка и обучение, в съответствие с държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по професията „Ресторантьор“, в професионално направление „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“, специалност „Кетъринг“. Учебните занятия и изпити се организират в сесии и се провеждат в удобно за курсистите време. Срока за обучение е 1020 часа, от които теория-380 часа, практика-640 учебни часа, държавни изпити по теория и практика на специалността. Формите на обучение са: дневна, вечерна, индивидуална и дистанционна.
- Програмата за обучение е разделена на четири модула: общозадължителна подготовка, отраслова професионална подготовка, специфична задължителна и избираема професионална подготовка. Последователното усвояване на съдържанието им и на предвидените практики гарантира възможност за упражняване на професията.

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



- Изискванията за минимално образователно равнище на кандидатите за придобиване на трета степен на професионална квалификация по професията „Ресторантьор“ за лица навършили 16 години е завършено основно образование. Не се изисква предишна професионална квалификация или опит.
- Завършеното професионално обучение с придобиване на степен на професионална квалификация се удостоверява със „Свидетелство за професионална квалификация“. Обучаеми преминали част от професионалното обучение получават „Удостоверение за професионална квалификация“.

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



- Международната школа по Туризъм „Интерменю“-София осъществява квалификационни курсове в рамките от три до шест месеца по специалността „Кетъринг“, като входящото образователно равнище е средно образование.
- След завършване на обучението се издава „Удостоверение за професионална квалификация „Ресторантьор/„Кетъринг“ или международен диплом със същата професионална квалификация.
- Специфичното в този случай е, че ако кандидатите имат професионален стаж минимум шест месеца по професията могат да се явят директно на изпити (теория и практика) за сертифициране на професионалните умения от сферата на ресторантьорството и да получат Удостоверение за професионална квалификация и Международен диплом.

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



- След завършено средно образование обучение по специалността „Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения“ от професията „Ресторантьор“ се осъществява вквалификационен курс в Центъра по професионално образование „Европейски алианс по образование“, в КК „Боровец“.
- Общият хорариум на целия курс на обучение е 960 часа, от които часове по теория са 344, а по практика-616 часа.
- Курса на обучение е осем месеца, като формите на обучение са: дневна, вечерна, задочна, индивидуална, самостоятелна и дистанционна.

"Професионално образование и обучение: ресторантьор"



- Учебния план е разработен на модулен принцип. Пакетът от модули осигурява завършване на желаната степен на професионална квалификация. За всеки един от модулите са разработени учебни програми. Модулите по които се извършва обучението са: обща задължителна професионална подготовка; отраслова задължителна професионална подготовка и специфична професионална подготовка. Такова обучение с подобен хорариум се осъществява в редица от ЦПО в страната.
- В повечето от случаите продължителността на обучение тези центрове за придобиването на трета степен на професионална квалификация е 960 учебни часа. Обучението завършва с издаването на свидетелство при наличието на документ за завършено основно образование.
- Продължителността за обучение по част от професията е до 600 часа и завършва с издаването на удостоверение за професионална квалификация.



Greece - Bulgaria 2007-2013

The project is co-funded by the European Union (ERDF) and National Funds of Greece and Bulgaria under the European Territorial Cooperation Programme



skills balancing

BALANCING SUPPLY AND DEMAND
OF PROFESSIONAL SKILLS
IN GREECE AND BULGARIA



SOUTH WEST UNIVERSITY
"NEOFIT RILSKI"



Благодаря Ви за вниманието!