



skills balancing



European Territorial Cooperation Programme

**Greece - Bulgaria**

INVESTING IN OUR FUTURE

## *Защо професията ресторантьор?*

Съществена роля в успешното функциониране на туристическия и обслужващ сектор в България има подготовката на кадри със съответната квалификация, включително и в областта на ресторантьорството. Богатата гама от заведения за хранене и развлечение в страната дава възможност за успешна професионална реализация на завършилите Професионалните гимназии по туризъм и Центровете за професионално обучение, включително и на тези придобилите четвърта или трета степен на професионална квалификация на професията „Ресторантьор“.

В „Списъка на професиите за професионално образование и обучение“ в Република България професията „Ресторантьор“ се отнася към професионално направление „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“, като 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 и „Кетъринг“ с придобиване също на трета степен на професионална квалификация.

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.

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.



skills balancing



European Territorial Cooperation Programme

**Greece - Bulgaria**

INVESTING IN OUR FUTURE

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.

По отношение на трудовете дейности, отговорности, личностни качества, особеностите на условията на труд, оборудване и инструменти, изисквания за упражняване на професията определени в законови и подзаконовни 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.

Ресторантьорът 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 подържане на търговската зала и фойе/предверие на заведението за хранене и развлечения, посреща, настанява и изпраща гостите, приема поръчки за предварително запазване на места в залата.

Ресторантьорът участва в планирането 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.

Ресторантьорът в кетъринга проучва търсенето и предлагането на кетъринг услуги, разработва, предлага, организира и контролира кетърингово събитие, носи отговорност за прилагане на процедурите и изискванията за осигуряване на безопасност.

Ресторантьорът носи отговорност за работата на сервитьор-барманите, отговорниците за търговската зала, готвачите, помощник-готвачите, хигиенистите и технолозите, като се отчита пред мениджъра и собственика на заведението за хранене и развлечения.

В работата си ресторантьорът трябва да бъде отговорен както за своите действия, така и за тези на персонала на заведението за хранене и развлечения. Той трябва да проявява търпение, отзивчивост и съпричастност към проблемите и желанията на клиентите, да бъде толерантен към вкусовете им навици, културата и обичаите. Във връзка със задачата да предоставя информация е необходимо да има добра артикулация.



skills balancing



European Territorial Cooperation Programme

**Greece - Bulgaria**

INVESTING IN OUR FUTURE

В своята професионална дейност ресторантьорът използва различни видове хранителни продукти, технологично обзавеждане на заведенията за хранене и развлечения, технически средства за обезопасяване на технологичното обзавеждане и помещенията, работно облекло, лични и колективни предпазни средства.

Работното време на ресторантьорите е в съответствие с фирмената политика на заведението за хранене и развлечения - до късна вечер, в почивни дни, налице е сезонност в работата.

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.

Съгласно „Националната класификация на професиите и длъжностите в Република България“ лицата придобили трета степен на професионална квалификация по професията „Ресторантьор“ могат да заемат 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.

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. Ако за обучението по тази специалност 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 ДООИ за двете страни.



skills balancing



European Territorial Cooperation Programme

**Greece - Bulgaria**

INVESTING IN OUR FUTURE

Ако за обучение по професията „Ресторантьор“, специалност „Организация и управление на ресторантьорството“ 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.

Такова обучение на територията на Република България могат да осъществяват Професионалната гимназия по туризъм „Н.Й.Вапцаров“ гр. Кюстендил; Софийската професионална гимназия по туризъм; Професионална гимназия по лека промишленост и туризъм гр. Казанлък; Професионална гимназия по хотелиерство и ресторантьорство „Академик Н.Неделчев“-Сливен, Професионална гимназия по туризъм „Проф. д-р Асен Златаров“- гр. Бургас, а така също Частен колеж по управление на туризма „К.Фотинов“-Варна, Частен професионален колеж по туризъм „Св. Мина“- София и т.н.

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 общо професионална, 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.

В специалността „Организация и управление на ресторантьорството“ колегите се запознават със същността, възникването, развитието и особено на съвременните аспекти на ресторантьорството. По този начин те ще получат знания и ще формират практически умения и навици за организацията, провеждането и управлението на сложната и отговорна ресторантьорска професия и дейност.

Колегите, които са изпълнили задълженията си по учебния план за пълния курс на обучение се допускат до държавни изпити по теория и практика на специалността „Организация и управление на ресторантьорството“ за придобиването на професията „Ресторантьор“- четвърта степен на професионална квалификация.

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.

След завършване на обучението колегите трябва да притежават знания за същността и развитието на ресторантьорството, ресторантьорските организации и вериги; типове и категории заведения за хранене и развлечения; строителството, устройството и обзавеждането; категоризацията на заведенията за хранене и развлечения; изискванията за здравословни и безопасни условия на труд; организацията на производството в заведенията за хранене и развлечения; планирането и прогнозирането на дейността в ресторантьорството; организацията на снабдяването и



skills balancing



European Territorial Cooperation Programme

**Greece - Bulgaria**

INVESTING IN OUR FUTURE

продажбите в заведенията за хранене и развлечения;икономика и организация на труда; разходите, цените и ценообразуването в ресторантьорството; икономическата същност, образуването и разпределението на дохода и печалбата; икономическата ефективност; финансите в ресторантьорството; икономическо-правни условия за създаване и функциониране на заведения за хранене и развлечения ; сигурност и безопасност в хотела и др.

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 „Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения“ е втората специалност,която се отнася към професионално направление „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“, професия „Ресторантьор“. Завършилите получават трета степен на професионална квалификация по професия „Ресторантьор“, специалност „Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения“.

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. Същите изисквания се отнасят и за специалност „Кетъринг“.

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 на право за явяване на държавни изпити за трета степен на професионална квалификация.

На успешно завършилите VIII клас,до учебната 1914/1915 г. 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 „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.

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 „Държавно-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



skills balancing



European Territorial Cooperation Programme

**Greece - Bulgaria**

INVESTING IN OUR FUTURE

**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.**

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 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 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.

**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.**

**Основната цел на обучението е придобиването на теоритични знания и практически умения за професията „Ресторантьор“, специалност „Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения“ а именно: контролиране на външния вид на обслужвания персонал в търговската зала и поведението по време на работа; нивото на обслужване; поддържането на търговската зала и фоййе/предверие на заведението за хранене и развлечения; посрещане, настаняване и изпращане на гостите; приемане на поръчки за предварително запазване на места в залата.**

След завършване на професионалното обучение по специалността „Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения“ обучаваният трябва да познава различните храни и напитки, продуктите и начините на тяхното приготвяне; са създава условия и организира изпълнение на правилата за добри производствени практики/добри хигиенни практики и прилагане системата HACCP в ресторантьорството; да организира доставката и съхранението на хранителните продукти използвани за приготвянето на кулинарни изделия; организира и контролира технологичния процес за производство на ястия и напитки и тяхното сервиране в ресторанта; да създава условия и организира безопасна работа с технологичното оборудване в ресторантьорството и ефективното му използване; да участва в посрещането, обслужването и изпращането на гостите; да планира асортимента от ястия и напитки; да създава и въвежда нови рецепти; са разпределя работата между членовете на персонала; са познава стандарта на обслужване в зависимост от типа обект; са познава и използва правилно терминологията в туристическото обслужване при комуникация с колеги и клиенти.



skills balancing



European Territorial Cooperation Programme

**Greece - Bulgaria**

INVESTING IN OUR FUTURE

Наред с това 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 и в редица от Професионалните гимназии по туризъм. Съотношението между теоритичната и практическа подготовка е в съотношение 60/40 % в полза на практическата подготовка.

Специалност „Кетъринг“ се отнася също към професионално направление „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“, професия „Ресторантьор“. Понятието „Кетъринг“ е заимствано от английския език и идва от думата „cater“- доставям провизии, обслужвам, а „public catering“ означава обществено хранене. Въпреки това се смята, че в същността на понятието не може да се вложи единствено идеята за приготвяне и доставяне на храна по определен повод. Още по-малко да се идентифицира с различните аспекти на общественото хранене или ресторантьорството. Кетърингът в своята същност е нещо по-широко и оттук различно, но във всеки случай съдържа елемент на приготвяне на храна, доставка на храна и хранене, свързано с конкретно събитие или конкретен контингент.

Както бе посочено по-горе изискванията по отношение организацията на учебния процес за специалност „Кетъринг“ са идентични с тези за специалност „Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения“.

За придобиване на трета степен на професионална квалификация по тази специалност минималното образователно равнище е седми клас. Срокът на обучение е пет години.

Пълният курс на обучение за IX-XII клас дава възможност за 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. Третата степен на професионална квалификация се придобива след успешно завършен XII клас и положени държавни изпити по теория и практика на професията „Ресторантьор“, специалност „Кетъринг“.

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.



skills balancing



European Territorial Cooperation Programme

**Greece - Bulgaria**

INVESTING IN OUR FUTURE

**Програмата за обучение обхваща: здравословни и безопасни условия на труд, опазване на околната среда, правила за безопасна работа на работното място; основи на пазарната икономика; трудово-правни и икономически знания; фирмена организация; комуникации при изпълнение на трудова дейност. Мотивация, комуникационни умения, работа в екип и предприемачество; информационни техники и технологии: ползване на приложни програмни продукти и интернет ресурси; чуждоезикова комуникация и професионална терминология; основи на туризма; счетоводство и отчетност в туризма; информационни технологии в туризма; професионална етика и туристическо поведение; маркетинг и реклама в туризма; санитарно-хигиенни изисквания в туризма; материалознание на хранителните продукти; микробиология; хигиена на храненето и хранително законодателство; организация и технология на ресторантьорството.**

След приключването на обучението учениците и курсистите трябва да могат да познават различните видове храни и напитки, продуктите и начините за тяхното приготвяне; да създават условия и организират изпълнението на правилата за добри производствени и хигиенни практики и прилагането на системата НАССР в ресторантьорство; да организират доставката и съхранението на хранителните продукти, използвани за приготвяне на кулинарни изделия; да организират и контролират технологичния процес за производство на ястия и напитки и тяхното сервиране в ресторанта; да създават условия и организират безопасна работа с технологичното оборудване в ресторантьорството и ефективното му използване; да участват в посрещането, обслужването и изпращането на гости; да планират асортимента от ястия и напитки; да създават и въвеждат нови рецепти; да разпределят работата между членовете на персонала; да познават стандарта на обслужване в зависимост от типа обект; да познават и използват правилно терминологията в туристическото обслужване при комуникация с колеги и клиенти; са проучват търсенето и предлагането на кетъринг услуги; да разработват, предлагат, организират и контролират кетъринговите събития.

Успешно обучение по специалност „Кетъринг“ и „Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения“ се осъществява в: Професионална гимназия по туризъм(ПГТ) „И.Павлов“-Русе; ПГТ „А.Златаров“-Бургас; Професионална гимназия по облекло и туризъм „Св.Иван Рилски“-Перник; ПГТ „Алеко Константинов“ в Баня; Професионална гимназия по хранителни технологии и туризъм-Ямбол; ПГТ „Ал. Паскалев“-Хасково; ПГТ-Варна; Софийска професионална гимназия по туризъм; Професионална гимназия по лека промишленост и туризъм-Казънлък; ПГТ „Проф.д-р А.Златаров“-Пловдив; Професионална гимназия по туризъм и хранителни технологии „Никола Димов“-Пирдоп; ПГТ „Д-р В.Берон“-Велико Търново; Професионална гимназия по търговия и ресторантьорство-Враца; Професионална гимназия „Велизар Пеев“-Своге; ПГТ „Пенчо Семов“-Габрово; Частна професионална гимназия по туризъм-Варна; ПГТ „Проф.д-р А.Златаров“-Кърджали; ПГТ „Алеко Константинов“-Поморие; ПГТ „Н.Вапцаров“-Кюстендил; Професионална гимназия по туризам и хранителни технологии „Викола Стойчев“-Разлог; Професионална гимназия по икономика и туризъм „Проф.д-р А.Златаров“-Петрич; ПГТ-Самоков;





skills balancing



European Territorial Cooperation Programme

**Greece - Bulgaria**

INVESTING IN OUR FUTURE

ПГТ „М.Георгиев“ - Видин и в почти всички останали професионални гимназии по туризъм, чийто брой надхвърля 130.

Кадри със същите специалности се подготвят и в редица центрове за професионално обучение, в това число в Бургаска област в Бургаския център за професионално обучение; ЦПО към „Националния образователен център ООД“ - Бургас; ЦПО към ЕТ „ЮКОМИ-Ю.Тончева“ - Бургас; ЦПО към ЕТ „ДАЯНА-х-ЙОРДАНКА ИВАНОВА“ - Бургас; ЦПО към Сдружение „Равновесие“ - Бургас; ЦПО към „Европейски център за наука, образование и култура“ ЕООД-Бургас и т.н.

В рамките на професионалното обучение по рамкова програма „Д“, степен на професионална квалификация-трета, в професионално направление „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“, професия „Ресторантьор“, в специалностите „Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения“ и „Кетъринг“ в ЦПО „СТС“ - Варна се организира обучението на специалисти в посочените по-горе две специалности. Срока на обучение е до три месеца. Организационната форма е квалификационен курс с общ хорариум от 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: навършени 16 години; документ за входящо образователно равнище - завършено основно образование и езикова квалификация по един или два западни езика и т.н. Провеждането на това обучение е съобразено с Държавните образователни изисквания, а учебната документация е разработена на основание на Закона за професионално образование и обучение.

Обучение по специалност Кетъринг“, с входящо образователно равнище след средно образование, с общ хорариум от 966 часа организира Младежкия център за обучение и информация - Сливен. Такова обучение се провежда и в Центъра за професионално обучение към Варненския свободен университет „Черноризец Храбър“. Същото е с хорариум от 1020 часа, от които теоритична подготовка - 380 часа и 640 часа практика. 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 им усвояване на съдържанието и на предвидените практики гарантира възможност за упражняване на професията.

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 се удостоверява със „Свидетелство за професионална квалификация“. Обучаеми преминали част от професионалното обучение получават „Удостоверение за професионална квалификация“.

Международната школа по туризъм „Интерменю“ - София осъществява квалификационни курсове в рамките от три до шест месеца по специалността „Кетъринг“, като входящото образователно ниво е средно образование. След завършване на обучението се издава Удостоверение за професионална квалификация „Ресторантьор/Кетъринг“ или международен диплом със същата професионална



skills balancing



European Territorial Cooperation Programme

**Greece - Bulgaria**

INVESTING IN OUR FUTURE

квалификация. Специфичното в този случай е, ако кандидатите имат професионален стаж минимум шест месеца по професията могат да се явят директно на изпит (теория и практика) за сертифициране на професионалните умения от сферата на ресторантьорството и да получат Удостоверение за професионална квалификация и международен диплом.

След завършено средно образование успешно обучение по специалността „Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения се осъществява в квалификационен курс в ЦПО „Европейски алианс по образование“ в КК „Боровец“. Общият хорариум на целият курс е 960 часа, от които часове по теория са 344, а по практика – 616 часа. Курсът на обучение е осем месеца, като формите на обучение са: дневна, вечерна, задочна, индивидуална, самостоятелна и дистанционна.

Учебният 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 и специфична професионална подготовка. Такова обучение с подобен хорариум се осъществява в редица от ЦПО в страната.

В повечето от случаите продължителността на обучението в тези центрове за придобиване 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 на обучението за част от професията е до 660 часа и завършва с издаването на удостоверение за професионална квалификация.

На 17.08. 2015 г. с постановление на Министерският съвет, публикувано в Държавен вестник бр.65/25.08.2015 г. бе приета **„Наредба за изискванията към местата за настаняване и заведенията за хранене и развлечения и реда за определяне на категория, отказ, понижаване, спиране на действието и прекратяване на категорията“**. В нея са посочени типове заведения за хранене и развлечения (самостоятелни или прилежащи към местата за настаняване), т.ч.: **ресторанти; заведения за бързо обслужване; питейни заведения; кафе-сладкарници и барове**. Наред с другите нормативни изисквания, в Раздел III касаещ професионалната и езикова квалификация на персонала в заведения за хранене и развлечения на същата наредба, са посочени изискванията по отношение на образователния минимум и професионалната квалификация на персонала в тези заведения за хранене и развлечения. Отбелязано е, че „Придобита професионална квалификация“ е завършено образование или обучение в професионални училища, професионални гимназии, професионални колежи или центрове за професионално обучение. Изискванията за средно професионално образование означава завършено средно образование в професионално училище. Всичко това прави особено атрактивна и привлекателна разглежданата професия „Ресторантьор“ с нейните три специалности. Наред с това, с оглед на много по-строгите изисквания по отношение категоризацията на заведенията за хранене и развлечения, ограничения срок за придобиването ѝ (пет години), са допълнителен стимул за обучение в споменатата професия.



skills balancing



European Territorial Cooperation Programme

**Greece - Bulgaria**

INVESTING IN OUR FUTURE