



## **ORGANIZATOR BANQUETING**

**Tip curs:** calificare

**Durata:** 1080 ore

**Acces curs:** învățământ liceal

### **Obiectivul cursului**

Cursul își propune calificarea cursanților în organizarea unei varietăți de activități de restaurație denumite generic "function catering".

### **Pregătire teoretică și practică**

Teorie:

- Etică și comunicare profesională
- Aplicarea conceptelor de bază ale contabilității
- Utilizarea metodelor, procedeele și principiilor contabilității
- Asigurarea calității în turism și alimentație
- Organizarea activității în unitățile de primire turistică
- Realizarea proceselor de bază în alimentație
- Pregătirea sortimentului de preparate și băuturi
- Utilizarea sistemelor de servire în restaurație
- Administrarea firmei
- Evaluarea oportunităților de piață
- Aplicarea politicilor de marketing
- Înregistrarea operațiilor economico-financiare
- Întocmirea situațiilor financiare
- Aplicarea tehnicilor de negociere și contractare
- Organizarea activității personalului de servire
- Desfășurarea activităților de servire în restaurație
- Derularea serviciilor de protocol

Modulele de pregătire teoretică se finalizează cu verificări scrise sau orale.

Practică:

Pregătirea practică se desfășoară în hotelurile cu care THR CG a încheiat convenții de practică sau în hotelurile/restaurantele în care lucrează cursanții.

### **Competențe profesionale dobândite**

- Etică și comunicare profesională
- Aplicarea conceptelor de bază ale contabilității
- Utilizarea metodelor, procedeele și principiilor contabilității
- Asigurarea calității în turism și alimentație
- Organizarea activității în unitățile de primire turistică
- Realizarea proceselor de bază în alimentație
- Pregătirea sortimentului de preparate și băuturi
- Utilizarea sistemelor de servire în restaurație
- Administrarea firmei
- Evaluarea oportunităților de piață
- Aplicarea politicilor de marketing
- Înregistrarea operațiilor economico-financiare

- Întocmirea situațiilor financiare
- Aplicarea tehnicilor de negociere și contractare
- Organizarea activității personalului de servire
- Desfășurarea activităților de servire în restaurație
- Derularea serviciilor de protocol

### **Perspectiva profesională**

Cursuri de perfecționare:

**Șef sală restaurant** (condiții de admitere: studii liceale și calificare Ospătar (chelner) vânzător în unități de alimentație/Barman sau certificat de competențe profesionale pentru ocupația Ospătar (chelner)/Barman)

**Director de restaurant** (condiții de admitere: liceu cu bacalaureat, calificare de Ospătar), în urma căruia se poate obține Brevetul de Turism, în condițiile prevăzute de reglementările legale în vigoare

**Manager în activitatea de turism** (dacă absolventul are studii superioare), în urma căruia se poate obține Brevetul de Turism, în condițiile prevăzute de reglementările legale în vigoare