



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