

OSPĂTAR (CHELNER) VÂNZĂTOR ÎN UNITĂȚI DE ALIMENTAȚIE

Tip curs: calificare

Durata: 720 ore

Acces curs: învățământ general

Obiectivul cursului

Cursul își propune formarea competențelor de servire corectă a preparatelor, prestare de servicii adaptate tipurilor de consumatori și de evenimente din unitățile de alimentație, identificarea reglementărilor legale privind protecția consumatorului și evidența primară.

Pregătire teoretică și practică

Teorie:

- Comunicare, informatică și evidența operativă
- Comunicare în limba engleză
- Organizarea activității unității și munca în echipă
- Tehnica servirii

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

Practică:

Programa de pregătire practică este distribuită în 2 module:

1. Aplicații practice în salonul restaurant al școlii (activități specifice din salonul de restaurant). Materiile prime și auxiliare sunt asigurate de școală pentru fiecare cursant.
2. Practica în producție se desfășoară în restaurante cu care THR CG a încheiat convenții de practică. Modulul se finalizează cu caiet de practică în restaurant.

Competențe profesionale dobândite

- Comunicare și numerație
- Utilizarea calculatorului și prelucrarea informației
- Comunicare în limbă străină
- Asigurarea calității
- Dezvoltare personală
- Igiena și securitatea muncii
- Lucrul în echipă
- Organizarea activității unităților de alimentație și turism
- Promovarea produselor și serviciilor
- Psihologia consumatorului
- Evidența operativă
- Servirea preparatelor
- Servirea băuturilor
- Alcătuirea meniurilor
- Comportament profesional

Perspectiva profesională

Cursuri de specializare:

Şef sală restaurant (condiții de admitere: studii 10 clase și calificare Ospătar (chelner) vânzător în unități de alimentație)

Barman preparator (condiții de admitere: studii 10 clase și calificare Ospătar (chelner) vânzător în unități de alimentație)

Somelier (condiții de admitere: studii 10 clase și calificare Ospătar (chelner) vânzător în unități de alimentație)

Curs de perfecționare:

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