



BARMAN PREPARATOR

Tip curs: perfecționare

Durata: 148 ore

Acces curs: învățământ general obligatoriu și curs de calificare Ospătar (chelner) vânzător în unități de alimentație/Barman sau certificat de evaluare competențe profesionale pentru ocupația Ospătar (chelner)/Barman

Obiectivul cursului

Cursul își propune formarea competențelor de organizare a barului, pregătire și servire a cocteilurilor, precum și aplicarea și respectarea reglementărilor legale privind protecția consumatorului.

Pregătire teoretică și practică

Teorie:

- Tehnologia servirii în bar – tehnici de preparare a cocteilurilor
- Managementul calității și marketing
- Managementul resurselor umane

Practică:

Activitatea practică se desfășoară la agenții economici cu care THR CG a încheiat convenții de practică.

Competențe profesionale dobândite

- Comunicarea interactivă la locul de muncă
- Dezvoltarea pregătirii profesionale
- Munca în echipă
- Menținerea unui mediu de muncă sigur și curat
- Aplicarea normelor SSM și PSI
- Organizarea locului de muncă
- Prepararea băuturilor
- Servirea băuturilor
- Promovarea ofertei de produse și băuturi a restaurantului
- Gestionarea produselor
- Îmbunătățirea calității serviciilor

Perspectiva profesională

Curs de perfecționare:

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