

ŞEF DE SALĂ RESTAURANT

Tip curs: perfecționare

Durata: 168 ore

Acces curs: studii liceale și certificat 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 dezvoltarea competențelor de organizare, îndrumare și control al tuturor activităților specifice, derulate în salonul restaurant, precum și aplicarea reglementărilor legale privind protecția consumatorului.

Pregătire teoretică și practică

Teorie:

- Organizarea activității din salonul restaurant
- Comercializarea ofertei de servicii
- Managementul calității

Modulele de pregătire teoretică se finalizează cu teste de verificare.

Practică:

Aplicații practice pe ateliere individuale de lucru în salonul restaurant. Tematica de pregătire cuprinde: demonstrații practice, realizarea unor operațiuni de tranșări, flambări, porționări, finisări; organizarea, îndrumarea și controlul tuturor activităților specifice derulate în salonul restaurant.

Competențe profesionale dobândite

- Comunicarea interactivă
- Coordonarea activității brigăzii
- Asigurarea aplicării normelor SSM-PSI
- Menținerea condițiilor igienico – sanitare
- Verificarea aplicării normelor de protecția mediului
- Supervizarea organizării locului de muncă
- Monitorizarea activității ospătarilor
- Promovarea ofertei de produse
- Asigurarea calității serviciilor
- Rezolvarea reclamațiilor și solicitărilor clienților
- Crearea/menținerea bunelor relații cu clienții

Perspectiva profesională

Curs de perfecționare:

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