

## **ŞEF DE SALĂ RESTAURANT**

**Tip curs:** specializare

**Durata:** 192 ore

**Acces curs:** 10 clase și calificare Ospătar sau 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:

- Managementul activității din salonul restaurant
- Comercializarea ofertei de servicii
- Asigurarea calității serviciilor
- Comunicarea în limba străină

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 într-o limbă străină
- Coordonarea activității brigăzii
- Asigurarea aplicării normelor SSM și SU
- 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