

НАИМЕНОВАНИЕ НА ПРОФЕСИЯТА

ПРОФЕСИЯ: **РЕСТОРАНТЬОР**

КОД: 811060 – ТРЕТА И ЧЕТВЪРТА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ: „ХОТЕЛИЕРСТВО, **РЕСТОРАНТЬОРСТВО И КЕТЪРИНГ**“

КЛЮЧОВИ ДУМИ: РЕСТОРАНТЬОР, РЕСТОРАНТ, КЕТЪРИНГ, УПРАВИТЕЛ.

ПОПУЛЯРНИ НАИМЕНОВАНИЯ: НЯМА

[HTTP://WWW.MON.BG/](http://www.mon.bg/) - СПИСЪК НА ПРОФЕСИИТЕ ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБРАЗОВАНИЕ И ОБУЧЕНИЕ



СПЕЦИАЛНОСТИ ПО ПРОФЕСИЯТА

8110601 Организация и управление в ресторантьорството – четвърта степен на професионална квалификация. Провежда се обучение за овладяване на знания, умения и компетентности за планиране, организиране и контрол върху работата в заведенията за хранене и развлечения.

8110602 Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения - трета степен на професионална квалификация. Провежда се обучение за овладяване на знания, умения и компетентности, свързани с организиране на дейностите в заведенията за хранене и развлечения.

8110603 Кетъринг - трета степен на професионална квалификация. Провежда се обучение за овладяване на знания, умения и компетентности за организиране провеждането на кетърингови събития.

Държавни образователни изисквания за придобиване на квалификация по професията:

<http://www.mon.bg/> – ДОИ за придобиване на професионална квалификация по професии.

ОПИСАНИЕ НА КОНКРЕТНАТА РАБОТА ПО ПРОФЕСИЯТА

- ✓ **Основни дейности** – Ресторантьорът организира дейностите в заведенията за хранене и развлечения. Той контролира работата и външния вид на обслужващия персонал, поведението по време на работа, отговаря за поддържането на търговската зала и фоайе/преддверие на заведението за хранене и развлечения, посреща, настанява и изпраща гостите, приема поръчки за предварително запазване на места в залата. Ресторантьорът в кетъринга проучва търсенето и предлагането на кетъринг услуги, разработва, предлага, организира и контролира кетърингови събития.

- ✓ **Отговорности и задължения** – Задължение на ресторантьора е да осигурява високо качество на услугите, които заведението предлага. Той носи отговорност за спазването на санитарно-хигиенните изисквания за безопасност на храните и създава условия за здравословни и безопасни условия на труд.
- ✓ **Възможно работно време** – Работното време на ресторантьорите е в съответствие с фирмената политика на заведението за хранене и развлечения - до късно вечер, в почивните дни, налице е сезонност в работата.
- ✓ **Възможни контакти** – Ресторантьорът носи отговорност за работата на сервитьор-барманите, отговорниците за търговската зала, готвачите, помощник-готвачите, хигиенистите и технолозите, като се отчита пред мениджъра и собственика на заведението за хранене и развлечения.
- ✓ **Полезна информация:**
<http://aurh.ovo.bg/> - Асоциацията на училищата по ресторантьорство и хотелиерство в България



ПЕРСПЕКТИВИ И ПРЕДИЗВИКАТЕЛСТВА НА ПРОФЕСИЯТА

- ✓ **Възможности за работа** – Придобилите трета или четвърта степен на професионална квалификация по професията „Ресторантьор“ упражняват професията си в заведения за хранене и развлечения (ресторанти, сладкарници, кафенета и др.).
- ✓ **Трудности и предизвикателства в тази професия** – Ресторантьорът трябва да е в състояние да взема адекватни и отговорни решения. Той отговаря за правилното функциониране на оборудването във всички помещения на заведението за хранене и развлечения и прави оценка на всеки от членовете на персонала, предложения за премии, санкции или повишаване на квалификацията на отделни работници.
- ✓ **Ресурси, с които трябва да се работи** – В своята професионална дейност ресторантьорът използва различни видове хранителни продукти, технологично обзавеждане на заведенията за хранене и развлечения, работно облекло, лични и колективни предпазни средства, складово оборудване.
- ✓ **Полезна информация :**
<http://bars-bg.com> - Браншова асоциация на ресторантьорите – гр. София

ОРГАНИЗАЦИИ, В КОИТО МОЖЕ ДА СЕ УПРАЖНЯВА ПРОФЕСИЯТА И ВИДОВЕ ДЛЪЖНОСТИ

- ✓ **Сфера на дейност** – Работата е в сферата на хотелиерството, ресторантьорството и кетъринга.

- ✓ **Организации/институции, в които може да се реализира** – Ресторантьорът може да се реализира във всички заведения за хранене и развлечение (ресторанти, кафенета, сладкарници и др.).
- ✓ **Длъжности, които могат да се заемат:**
 - Управител, стол
 - Съдържател, ресторант
 - Управител, заведение за обществено хранене
 - Управител, ресторант
 - Управител, ресторант на самообслужване
 - Салонен управител
 - Гостилничар
 - Съдържател, ресторант
 - Управител, сладкарница/кафене
 - Управител, снек-бар
 - Гостилничар
 - Управител, сладкарница/кафене
 - Управител, снек-бар
- ✓ **Възможности за кариерно развитие** – Придобилият трета степен на професионална квалификация по професия "Ресторантьор" може да продължи обучението си за придобиване на четвърта степен на професионална квалификация. Придобилият четвърта степен на професионална квалификация по професия "Ресторантьор" може да продължи обучението си за придобиване на професионална квалификация по друга професия от професионални направления "Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг" и "Пътувания, туризъм и свободно време". След завършено средно образование могат да продължат образованието си по специалности с образователно-квалификационна степен „бакалавър“, „магистър“ в системата на висшето образование.
- ✓ **Професионални сдружения и организации** – <http://www.bhra-bg.org/index.php> - Българската хотелиерска и ресторантьорска асоциация (БХРА)



НЕОБХОДИМИ КАЧЕСТВА И ОБРАЗОВАНИЕ ЗА ПРОФЕСИЯТА

- ✓ **Необходими личностни качества** – В работата си ресторантьорът трябва да проявява инициативност, търпение, отзивчивост и съпричастност към проблемите и желанията на клиентите, да бъде толерантен към вкусовете им навици, културата и обичаите.
- ✓ **Необходими знания и умения** – Необходими за професията „Ресторантьор“ са умение за ефективна комуникация с клиенти и организираност в изпълнението на задълженията.
- ✓ **Изисквана степен на образование** – Входящото минимално образователно равнище за придобиване на степен на професионална квалификация по професията е: за трета степен –

завършени VII клас или основно образование; за четвърта степен – завършено средно образование. Успешно положили държавни изпити по теория и по практика на професията получават Свидетелство за професионална квалификация.

- ✓ **Къде може да се усвои** – В професионални гимназии, в паралелки за придобиване на професионална квалификация в общообразователни училища, в центрове за професионално обучение (трета степен на професионална квалификация) и в професионални колежи (четвърта степен на професионална квалификация).
- ✓ **Учебни предмети, които се изучават** – Чужд език по професията, Счетоводство и отчетност в туризма, Микробиология, Технология на кулинарната продукция, Материалознание на хранителните продукти, Хигиена на храненето и хранително законодателство, Сервиране и барманство, Отчитане на ресторантьорската дейност и др.
- ✓ **Изпити, които се полагат** – Държавни изпити за придобиване на професионална квалификация по теория и по практика на професията
<http://www.mon.bg/> - Национални изпитни програми.

Линкове към полезна информация

<http://www.mon.bg/> - Професионално образование, Държавен план-прием в държавните и общинските професионални гимназии и в паралелките за придобиване на професионална квалификация в средни общообразователни и специални училища

<http://www.mon.bg/> - Регистри, Регистър на средните училища

<http://www.mon.bg/> - Регистри, Регистър на частните професионални колежи в средното образование

<http://www.navet.government.bg/> - Регистър на лицензираните центрове за професионално обучение

<http://www.mon.bg/> - Регистри, Регистър на акредитираните висши училища



МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА
 ЕВРОПЕЙСКИ СОЦИАЛЕН ФОНД
 ОПЕРАТИВНА ПРОГРАМА
 „РАЗВИТИЕ НА ЧОВЕШКИТЕ РЕСУРСИ“ 2007 – 2013
 Инвестира във вашето бъдеще!



„СИСТЕМА ЗА КАРИЕРНО ОРИЕНТИРАНЕ В УЧИЛИЩНОТО ОБРАЗОВАНИЕ“

BG051PO001-4.3.02-0001