

НАИМЕНОВАНИЕ НА ПРОФЕСИЯТА

ПРОФЕСИЯ: **ГОТВАЧ**

КОД: 811070 – ВТОРА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ
ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ: „ХОТЕЛИЕРСТВО, РЕСТОРАНТЪОРСТВО
И КЕТЪРИНГ“

КЛЮЧОВИ ДУМИ: ГОТВАЧ, КУЛИНАР, РЕСТОРАНТ, РЕСТОРАНТЪОРСТВО.
ПОПУЛЯРНИ НАИМЕНОВАНИЯ: НЯМА.

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



СПЕЦИАЛНОСТИ ПО ПРОФЕСИЯТА

8110701 Производство на кулинарни изделия и напитки – втора степен на професионална квалификация. Провежда се обучение за овладяване на знания, умения и компетентности, свързани с обработка на животински и хранителни продукти, приготвяне на напитки и кулинарни изделия.

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** – Готвачът изготвя менюто. Поръчва, приема и контролира качеството на суровините, извършва предварителна обработка на продуктите и произвежда полуфабрикати, прави топлинна обработка на продуктите и полуфабрикатите.
- ✓ **Отговорности и задължения** – Готвачът съхранява суровините, полуфабрикатите и готовите кулинарни изделия, като спазва изискванията за здравословни и безопасни условия на труд. Оформя и аранжира кулинарните изделия и напитките.
- ✓ **Възможно работно време** – Нормирано или гъвкаво работно време.
- ✓ **Възможни правила и нормативи, които задължително трябва да се спазват** – Необходимо е практикуващият професията да е добре запознат с нормативните изисквания за здравословни и безопасни условия на труд и за хигиена на работното място.
- ✓ **Възможни контакти** – В работата си готвачът взаимодейства с работниците в кухнята, с помощник-готвачите, с главния готвач, с клиенти, с доставчици на хранителни продукти и полуфабрикати, с представители на контролни органи (Регионални здравни инспекции).
- ✓ **Полезна информация:**

<http://bapc.bg/> - Българската асоциация на професионалните готвачи



ПЕРСПЕКТИВИ И ПРЕДИЗВИКАТЕЛСТВА НА ПРОФЕСИЯТА

- ✓ **Възможности за работа** – Придобилите квалификация по професията „Готвач“ работят във военни поделения, болници и санаториуми, училища, заведения за хранене, ресторанти, в железопътния, речния и морски транспорт. Професията може да се упражнява и в чужбина, предимно в ресторанти за българска национална кухня.
- ✓ **Трудности и предизвикателства в тази професия** – Готвачът работи предимно в затворено помещение, като по-голяма част от работния ден стои прав. За работната среда са характерни повишена температура, изпарения и влажност на въздуха.
- ✓ **Реализация** – България е страна с големи възможности в сферата на туризма. Това осигурява реализиране на подготвените изпълнителски кадри в ресторанти, заведения за бързо хранене, кафе-сладкарници, столове, барове и др.
- ✓ **Ресурси, с които трябва да се работи** – Готвачът работи със суровини: зеленчуци, плодове, зърнени храни, млечни продукти, яйца, месо от дребен и едър рогат добитък, риба, подправки, мазнини и др.; машини и апарати – хладилници, фризери, машини за белене и рязане на зеленчуци, машини за разбъркване, пасиране, миксери, месомелачки, печки, скари, грилове. Работно облекло е бели работни дрехи, обувки, боне и ръкавици.



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

- ✓ **Сфера на дейност** – Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг
- ✓ **Организации/ институции, в които може да се реализира** – Готвачът може да упражнява дейността си в различни организации от сферата на общественото хранене, туризма и търговското обслужване.
- ✓ **Длъжности, които могат да се заемат:**
 - Главен готвач
 - Главен сладкар
 - Готвач
 - Помощник-готвач
- ✓ **Възможности за кариерно развитие** – Придобилите втора степен на професионална квалификация по професията могат да продължат обучението си за актуализиране и повишаване на придобитата квалификация, както и за придобиване на трета степен на професионална квалификация по професия „Ресторантьор“ или по друга професия от същото професионално направление. След завършено средно образование могат да продължат образованието си по специалности с образователно-квалификационна степен „бакалавър“, „магистър“ в системата на висшето образование.
- ✓ **Полезна информация :**
<http://www.bhra-bg.org> - Българска хотелиерска и ресторантьорска асоциация (БХРА)



НЕОБХОДИМИ КАЧЕСТВА И ОБРАЗОВАНИЕ ЗА ПРОФЕСИЯТА

- ✓ **Необходими личностни качества** – За упражняване на професията „Готвач“ са необходими добро физическо и психическо здраве, дисциплинираност, прецизност, отговорност, организираност, способност за запомняне, съхраняване и възпроизвеждане на рецепти и др.
- ✓ **Необходими знания и умения** – Необходими са умения за работа с различни видове кулинарна техника, за работа в екип и др.
- ✓ **Изисквана степен на образование** – Входящото минимално образователно равнище за придобиване на степен на професионална квалификация по професията е: завършени VII клас или основно образование. Успешно положилите 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 и специални училища, в центрове за професионално обучение.
- ✓ **Учебни предмети, които се изучават** – Нормативни изисквания за здравословни и безопасни условия на труд, Източници на риск – хранителни замърсявания и отравяния, Видове хранителни продукти, Вкусови продукти, Хладилници и кухненски инвентар, Технологични етапи на производството, Приготвяне на полуфабрикати, Приготвяне на кулинарни изделия и напитки, Оформяне и реализиране на кухненската продукция, Отчитане на производството и др.
- ✓ **Изпити, които се полагат** – Държавни изпити за придобиване на професионална квалификация – теория на професията и практика на професията.

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.navet.government.bg/> - Регистър на лицензираните центрове за професионално обучение

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



Европейски съюз

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



Европейски
социален фонд

„СИСТЕМА ЗА КАРИЕРНО ОРИЕНТИРАНЕ В УЧИЛИЩНОТО ОБРАЗОВАНИЕ“

BG051PO001-4.3.02-0001