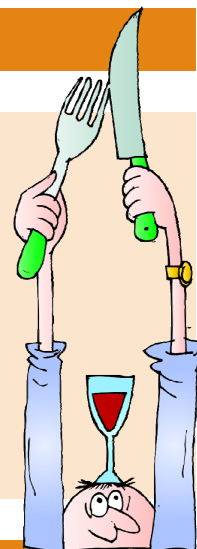


НАИМЕНОВАНИЕ НА ПРОФЕСИЯТА

ПРОФЕСИЯ: РАБОТНИК В ЗАВЕДЕНИЯТА ЗА ХРАНЕНЕ И РАЗВЛЕЧЕНИЯ
 КОД: 811090 – ПЪРВА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ
 ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ: „ХОТЕЛИЕРСТВО, РЕСТОРАНТЪОРСТВО И КЕТЪРИНГ“
 КЛЮЧОВИ ДУМИ: РАБОТНИК, РЕСТОРАНТ, РЕСТОРАНТЪОР, КЕТЪРИНГ, ХРАНЕНЕ, РАЗВЛЕЧЕНИЯ, ЗАВЕДЕНИЯ.
 ПОПУЛЯРНИ НАИМЕНОВАНИЯ: ПОМОЩЕН ПЕРСОНАЛ.
[HTTP://WWW.MON.BG/](http://www.mon.bg/)- СПИСЪК НА ПРОФЕСИИТЕ ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБРАЗОВАНИЕ И ОБУЧЕНИЕ



СПЕЦИАЛНОСТИ ПО ПРОФЕСИЯТА

8110901 Работник в производството на кулинарни изделия в заведенията за хранене и развлечения – първа степен на професионална квалификация. Провежда се обучение за овладяване на знания, умения и компетентности, свързани със съхранение и първоначална обработка на хранителните продукти.

811902 Работник в обслужване на заведения за хранене и развлечения – първа степен на професионална квалификация. Провежда се обучение за овладяване на знания, умения и компетентности, свързани с обслужване на клиентите (сервиране и отсервиране на ястия и напитки, подреждане, почистване и др.).

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** – Работникът в заведенията за хранене и развлечения приема хранителните продукти, съхранява ги и прилага първична обработка, подрежда и почиства помещенията, машините и съдовете в заведението за хранене и развлечения. Изпълнява дейности в процеса на обслужване на гостите (сервиране, отсервиране, подреждане и почистване на масите).
- ✓ **Отговорности и задължения** – Изпълнява възложените му задачи от дейностите по подготовка за работа с клиенти (зарежда с храни и напитки хладилните съоръжения и търговската зала с прибори, салфетки, покривки) и изпълнява рутинни дейности, свързани с обслужването им.
- ✓ **Възможно работно време** – Зависи от фирмената политика на заведението за хранене и развлечения – до късно вечер, в почивни дни, налице е сезонност в работата.

- ✓ **Възможни правила и нормативи, които задължително трябва да се спазват** – Работникът в заведенията за хранене и развлечения трябва да спазва условията и сроковете за съхранение на хранителните продукти, санитарно-хигиенните норми и нормативните изисквания за безопасни условия на труд.
- ✓ **Полезна информация:**
<http://www.bhra-bg.org/index.php> – Българска хотелиерска и ресторантьорска асоциация (БХРА)



ПЕРСПЕКТИВИ И ПРЕДИЗВИКАТЕЛСТВА НА ПРОФЕСИЯТА

- ✓ **Възможности за работа** – Придобилите първа степен на професионална квалификация по професията могат да упражняват професията си във всички заведения за хранене и развлечения (ресторанти, сладкарници, кафенета и др.).
- ✓ **Реализация** – Развитието на туристическата индустрия в световен мащаб определя хотелиерството и ресторантьорството като приоритетен дял от икономиката. Привлечените в отрасъла инвестиции водят до увеличаване броя на туристическите обекти и създаване на нови работни места, което е предпоставка за повишеното търсене на работници в заведенията за развлечения и хранене.
- ✓ **Усилия, които трябва да се полагат** – Работникът в заведенията за хранене и развлечения трябва да притежава необходимата мотивация за упражняване на изучаваната професия в съответствие със съвременните тенденции за развитие на хотелиерството и ресторантьорството. Осъществявайки връзката между производствените звена (умивалня за трапезни съдове и сервитьорски офис) той трябва да осигурява бързина и качество при обслужването на гостите.
- ✓ **Ресурси, с които трябва да се работи** – Работникът в заведенията за хранене и развлечения работи с хранителни продукти, хладилни съоръжения, кухненски съдове и прибори.



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

- ✓ **Сфера на дейност** – Работниците в заведенията за хранене и развлечения работят в туристическото обслужване, хотелиерството, ресторантьорството и кетъринга.
- ✓ **Организации/институции, в които може да се реализира** – Придобилият първа степен на професионална квалификация по професията може да се реализира във всички заведения за хранене и развлечения (ресторанти, кафенета, сладкарници и др.).
- ✓ **Длъжности, които могат да се заемат:**
 - Помощник, кухня (без домашните)

- Работник, кухня
- Помощник, кухня (домашен)

- ✓ **Възможности за кариерно развитие** – Придобилите първа степен на професионална квалификация по професията могат да продължат обучението си за придобиване на професионална квалификация по други професии от професионално направление "Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг". Имат възможност за повишаване на квалификацията си в курсове и семинари, организирани от обучаващи институции, браншови организации и др
- ✓ **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 работникът в заведенията за хранене и развлечения трябва да проявява отговорност, прецизност, организираност, естетически усет, точност и др.
- ✓ **Необходими знания и умения** – Необходими за успешното практикуване на професията са уменията за ефективно използване на технологичното оборудване, за работа в екип, за работа по рецепта и спазване на последователността при приготвяне на ястия и др.
- ✓ **Изисквана степен на образование** – Входящото минимално образователно равнище за придобиване на степен на професионална квалификация по професията е: завършен VII клас – за ученици; завършен начален етап на основното образование или успешно завършен курс за ограмотяване по реда на Закона за насърчаване на заетостта – за лица, навършили 16 години. Успешно положилите държавни изпити по теория и по практика на професията получават Свидетелство за професионална квалификация.
- ✓ **Къде може да се усвои** – В професионални училища, в паралелки за придобиване на професионална квалификация в общообразователни и специални училища и в центрове за професионално обучение.
- ✓ **Учебни предмети, които се изучават** – Хигиена на храните и хранително законодателство, Технологично обзавеждане, Технология на кулинарната продукция, Сервиране и др.
- ✓ **Изпити, които се полагат** – Държавни изпити за придобиване на професионална квалификация – теория на професията и 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.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!

„СИСТЕМА ЗА КАРИЕРНО ОРИЕНТИРАНЕ В УЧИЛИЩНОТО ОБРАЗОВАНИЕ”

BG051PO001-4.3.02-0001



Европейски
социален фонд