

Општи информации за обуката „Келнер гастроним“

Главна цел на програмата е учесникот да стекне компетенции за примена на основните техники на угостителското послужување како и правилно користење на опремата и инвентарот за послужување.



БИЗНИС ЦЕНТАР
ЗА ТРЕНИНГ И ОБУКА
BUSSINES CENTER FOR
TRAINING AND EDUCATION

Модули на доживотно учење

Акредитирани програми од
Министерството за образование и наука
на Република Македонија

Начинот на реализација на програмата е преку практична и теоретска обука и води до стекнување на сертификат за келнер гастроним.

Времетраењето на програмата е 220 часа од кои 70 часа се стручна теорија, 150 часа се практична обука во реални работни услови и 10 часа се наменети за оценување.

На крајот на успешно реализираната обука кандидатите ќе се стекнат со сертификат акредитиран од Министерството за образование и наука.

Бројот на учесници во една група е од 8-14 кандидати.. По завршување на програмата учесникот ќе биде способен да:

- планира, подготвува и изведува работи во угостителските објекти;
- врши проверка на квалитетот на извршената работа;
- организира и сервира ресторанска маса за вечера или ручек по избор од листата на јадења или по утврдено мени;
- користи опрема и инвентар потребен при послужувањето на јадењата и пијалациите;
- применува во практика правила при послужување на специјални јадења во ресторанот;
- ракува со инвентар при послужување во бар;
- подготвува основни барски коктейли;
- применува во практика правила при послужување на различни видови дневни оброци;
- послужува јадења и пијалаци при банкетското послужување;
- опишува организација на работата за сервирање на пулт за коктейл-партија и сервирање за чајанка;
- практика применува правила за сервирање на маси за свадбен и ловен банкет;
- применува правила и сервира банкет од протокол и ладно бифе;
- презентира гастронимски правила пред гостинот;
- применува прописи за заштита при работа и заштита на животната средина.

Во врска со уписите и другите детали поврзани со програмата контактирајте не:

Борис Тримчев

моб: 072 207 091

Е-адреса: boris@mchamber.mk

Симона Ристоска

тел: 02 32 44 067

Е-адреса: simona@mchamber.mk

Посетете не и на нашиот [Facebook](#) профил и бидете во тек со сите обуки кои ги нудиме!