

---

## АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ

---

CONTRACT@UMCUSP.RU

8 812 417 52 58

8 965 096 90 76

HTTPS://UMCUSP.RU

---

### ЦЕЛЬ

---

Профессиональное обучение по профессии или должности служащего. Подготовка, переподготовка

---

### НАВЫКИ

---

Формирование профессиональных знаний, умений и навыков по профессии рабочего.

---

### ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ПРОДУКТ

---

Разработанные блок-схемы

---

### СТОИМОСТЬ

---

10 080,00 руб. за одного.

Группа от 12 человек (по мере формирования групп).

---

---

## ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ/ПЕРЕПОДГОТОВКИ ПО РАБОЧИМ ПРОФЕССИЯМ И ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

---

### «Буфетчик/Бармен/Официант» (72 часа, 18 занятий)

Программа направлена на приобретения или совершенствование профессиональных знаний, умений и навыков подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

### ФОРМАТ

Обучение проходит в очно-заочной форме с применением дистанционных образовательных технологий. Возможны выездные занятия (потребуется мультимедиа).

---

### ДЕФИЦИТЫ, КОТОРЫЕ МЫ ЗАКРЫВАЕМ:

---

1. Обслуживание потребителей организаций питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
  2. Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания.
  3. Выполнение подготовки буфета к обслуживанию.
  4. Эксплуатация инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования.
  5. Ведение учётно-отчётной документации в соответствии с нормативными требованиями.
  6. Проведение расчётов с потребителем, используя различные формы расчёта.
- 

### ТОЛЬКО АКТУАЛЬНЫЕ ЗНАНИЯ ПО ТЕМАМ:

---

- управление безопасностью пищевых продуктов;
  - типовая схема внедрения системы ХАССП на пищеблоке;
  - санитарно-гигиенические требования к работе пищеблока;
  - учёт и отчётность в организации питания;
  - требование к фасовке, таре, маркировке, транспортированию, хранению.
- 

### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СВЕДЕНИЯ

---

**Адрес обучения:** СПб, ул. Пионерская 22, м. Чкаловская.

**Документ:** свидетельство о присвоении квалификации рабочего или служащего.