
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.