



Професионално направление „Хранителни технологии“
Професия „Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия“
Срок на обучение: 5 години, разширено изучаване на чужд език

Завършилите професия **„Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия“** получават свидетелство за III-та степен на професионална квалификация с разширено изучаване на чужд език.

В резултат от обучението учениците придобиват знания и умения за видовете суровини и условията им на съхранение при приготвяне на различни асортименти хляб, хлебни и сладкарски изделия. Запознават се с необходимите машини и съоръжения. Изучават подробно технологията на различни видове хляб, на хлебните и сладкарските изделия, техния дизайн и създаването на нови асортименти.

Реализация: Завършилите могат да работят като: хлебар, сладкар, хлебар-сладкар, специалист производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия във фирми с дейност в областта на хлебарството и сладкарството, пицарии, заведения за бързо хранене, сладкарници, търговски вериги, ресторанти и хотели.





Професионално направление „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“
Професия „Готварство“

Срок на обучение: 5 години, разширено изучаване на чужд език

Завършилите професия „Готварство“ получават III-ра степен на професионална квалификация.

Обучението е с практическа насоченост. В модерно оборудвани учебни кухни учениците се запознават с видовете хранителни продукти, машини и съоръжения, които се използват за производство на кулинарни изделия и напитки. Учениците придобиват основни теоретични и практически компетенции за съставяне на менюта, приготвяне и окачествяване на кулинарните изделия, прилагане на съвременни тенденции в храненето и иновативни технологии.

Учебна практика младите готвачи провеждат във висок клас ресторанти, където работят редом с най-добрите в бранша и трупат ценен опит.

Реализация: След завършване учениците ще притежават необходимите знания и умения за реализация в следните насоки: готвач, главен готвач, различни видове заведения за хранене и развлечения, на борда на плавателни средства, частни домакинства.





Професионално направление „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“

Професия „Ресторантьорство и кетъринг“

Срок на обучение: 5 години, разширено изучаване на чужд език

Завършилите професия **„Ресторантьорство и кетъринг“** придобиват III-та степен на професионална квалификация с разширено изучаване на чужд език.

Обучаващите се в тази професия ученици придобиват знания за планиране, организиране и контрол по приготвяне, сервиране и организиране на предлагане на храни и напитки, както в заведения за хранене и развлечения (ресторанти, заведения за бързо обслужване, питейни заведения, кафе-сладкарници, барове), така и в заведения за хранене и развлечения към местата за настаняване, кетъринг фирми и фирми организиращи събития.

Отличната теоретична подготовка на учениците се допълва с практически знания и умения, които придобиват както в модерните учебни кухни, така и в реална работна среда във водещи, утвърдени в областта на храненето и кетъринга заведения.

Реализация: Завършилите могат да работят като: управител на ресторант, организатор на кетърингови събития, готвач, шеф-готвач, F&B мениджър, организатор снабдяване, отговорник за НАССР система. Успешно се реализират като организатори на приеми, конференции, семинари, дегустации, частни партита и др.





Професионално направление „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“
Професия „Хотелиерство“

Срок на обучение: 5 години, разширено и изучаване на чужд език

Завършилите професия **„Хотелиерство“** придобиват III-та степен на професионална квалификация с разширено изучаване на чужд език.

Обучението по тази професия предоставя знания, умения и компетентности за цялостно изпълнение на административни, комуникационни и обслужващи дейности, свързани с престоя на гостите в места за настаняване – хотели, туристически комплекси, къщи за гости, хостели и други. Придобилите тази квалификация професионалисти участват в осигуряването на високо качество на туристическата услуга чрез прилагане на стандарти за обслужване, точност, сигурност и гостоприемство.

Завършилите ученици могат да организират цялостния работен процес в място за настаняване, компетентни са да управляват всички дейности, свързани с посрещане, настаняване и обслужване на гостите.

Реализация: След завършване учениците ще притежават необходимите знания и умения за реализация в следните насоки: администратор; ръководител отдел в хотел; управител на хотел; управител на пансион; управител на мотел; управител на къща за гости; управител на къмпинг.





Професионално направление „Пътувания, туризъм и свободно време“

Професия „Организиране на туристически пътувания“

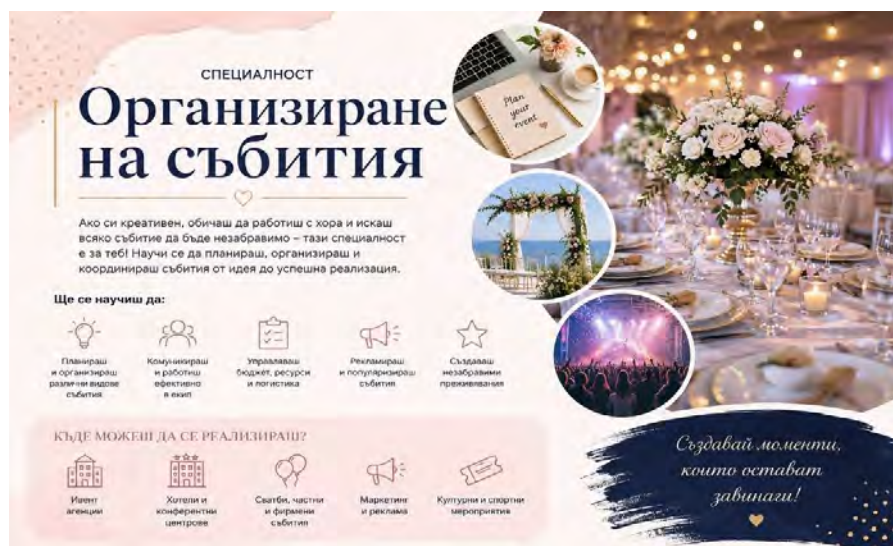
Срок на обучение: 5 години, разширено изучаване на чужд език

Завършилите професия „Организиране на туристически пътувания“ придобиват III-та степен на професионална квалификация с разширено изучаване на чужд език.

Професията е свързана с туроператорската и/или туристическа агентска дейност. Специалистът по организиране на туристически пътувания изпълнява посреднически, търговски, информационни и комуникационни дейности, свързани с подготовката, планирането, представянето и продажба на единични или пакетни туристически услуги, според туристическото търсене и потребителските предпочитания.

Реализация: След завършване учениците ще притежават необходимите знания и умения за реализация в следните насоки: туристически агент, туристически оператор, екскурзовод, аниматор, както и възможност за стартиране на самостоятелен бизнес.





Професионално направление „Пътувания, туризъм и свободно време“ Професия „Организиране на събития“

Срок на обучение: 5 години, разширено изучаване на чужд език

Завършилилите професия „Организиране на събития“ придобиват III-та степен на професионална квалификация с разширено изучаване на чужд език.

Учениците придобиват знания и практически умения свързани с дейности, по планиране, координация, провеждане, администриране и оценяване на събития с различен характер и мащаб – културни, образователни, корпоративни, туристически, обществени, спортни и други. Разработват концепции и логистично обслужване на събития, изготвяне и управление на бюджети, работа с клиенти и партньори, връзка с медии и реклама, управление на екипи и използване на устойчиви и иновативни дигитални технологии в сферата на организиране на събития.

Реализация: След завършване учениците ще притежават необходимите знания и умения за реализация в следните насоки: организатори на събития, координатори в туристически и хотелиерски комплекси, културни институции, рекламни и PR агенции, конгресни центрове, общински и държавни структури, както и да развият собствен бизнес в областта на събитийния мениджмънт.

