

# НАРЕДБА № 6 ОТ 5 ФЕВРУАРИ 2010 Г. ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА КВАЛИФИКАЦИЯ ПО ПРОФЕСИЯТА "РЕСТОРАНТЬОР"

*В сила от 26.02.2010 г.*

*Издадена от Министерството на образованието,  
младежта и науката*

*Обн. ДВ. бр.16 от 26 Февруари 2010г.*

## Раздел I.

### Общи положения

Чл. 1. С тази наредба се определя Държавното образователно изискване (ДОИ) за придобиването на квалификация по професията 811060 "Ресторантьор" от област на образование "Услуги за личността" и професионално направление 811 "Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг" съгласно Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6, ал. 1 от Закона за професионалното образование и обучение.

Чл. 2. Държавното образователно изискване за придобиването на квалификация по професията 811060 "Ресторантьор" съгласно приложението определя изискванията за придобиването на четвърта степен на професионална квалификация за специалност 8110601 "Организация и управление в ресторантьорството" и на трета степен на професионална квалификация за специалностите 8110602 "Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения" и 8110603 "Кетъринг".

Чл. 3. (1) Въз основа на ДОИ по чл. 1 и рамковите програми по чл. 10, ал. 3 от Закона за професионалното образование и обучение се разработват учебни планове и учебни програми за обучението по специалностите по чл. 2.

(2) Документацията по ал. 1 за професионално образование се разработва от Министерството на образованието, младежта и науката, а за професионално обучение - от обучаващата институция.

## Раздел II.

### Съдържание на Държавното образователно изискване

Чл. 4. (1) С ДОИ по чл. 1 се определя равнището на задължителната професионална подготовка в края на обучението по професията, което гарантира на обучаемия възможност за упражняване на професията 811060 "Ресторантьор".

(2) Държавното образователно изискване за придобиването на квалификация по професията "Ресторантьор" определя общата, отрасловата и специфичната задължителна професионална подготовка за професията, както и задължителната чуждоезикова подготовка по професията и избираемата подготовка.

(3) Съдържанието на всеки вид задължителна професионална подготовка по ал. 2 включва:

1. необходимите професионални компетенции (знания, умения и професионално-личностни качества);
2. тематичните области, от които се формира съдържанието на учебните предмети/модули.

Чл. 5. С ДООИ по чл. 1 се определят и входящото образователно равнище, профилът на професията, целите на обучението, резултатите от ученето, изискванията към материалната база и изискванията към обучаващите.

## Заключителни разпоредби

§ 1. Тази наредба се издава на основание чл. 17, т. 3 във връзка с чл. 16, т. 7 от Закона за народната просвета.

§ 2. Наредбата влиза в сила от деня на обнародването ѝ в "Държавен вестник".

Приложение към чл. 2

Държавно образователно изискване за придобиване на квалификация по професията "Ресторантьор"

Професионално направление:		
811	Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг	
Наименование на професията:		
811060	Ресторантьор	
Специалности:		Степен на професионална квалификация:
8110601	Организация и управление в ресторантьорството	Четвърта
8110602	Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения	Трета
8110603	Кетъринг	Трета

Ресторантьор - трета степен на професионална квалификация

1. Входни характеристики

1.1. Изисквания за входящо минимално образователно равнище за ученици и за лица, навършили 16 години

За придобиване на трета степен на професионална квалификация по професията "Ресторантьор" от Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6, ал. 1 от Закона за професионалното образование и обучение (утвърден от министъра на образованието и науката със Заповед № РД-09-413 от 12.05.2003 г., изм. и доп. със Заповед № РД-09-04 от 08.01.2004 г., Заповед №

РД-09-34 от 22.01.2004 г., Заповед № РД-09-255 от 09.04.2004 г., Заповед № РД-09-274 от 18.02.2005 г., Заповед № РД-09-1690 от 29.09.2006 г., Заповед № РД-09-828 от 29.06.2007 г., Заповед № РД-09-1891 от 30.11.2007 г., Заповед № РД-09-298 от 19.02.2009 г., Заповед № РД-09-1803 от 29.10.2009 г.) входящото минимално образователно равнище за ученици е завършен седми клас или завършено основно образование.

За придобиване на трета степен на професионална квалификация по професията "Ресторантьор" входящото минимално образователно равнище за лица, навършили 16 години, е завършено основно образование.

1.2. Изисквания за входящо квалификационно равнище или професионален опит

За обучение по професията "Ресторантьор" с придобиване на степен на професионална квалификация не се изисква предишна професионална квалификация или професионален опит.

Ако за обучение по професията "Ресторантьор" с придобиване на трета степен на професионална квалификация кандидатстват лица, завършили обучение по други професии от професионални направления "Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг" и "Пътувания, туризъм и свободно време", обучението им се зачита и се организира надграждащо обучение. Съдържанието на това обучение се определя след сравнение на компетенциите и резултатите от обучението, описани в Държавните образователни изисквания (ДОИ) за придобиване на квалификация по професии.

За лица с професионален опит се организира обучение по професията "Ресторантьор" с придобиване на трета степен на професионална квалификация, което включва усвояване на компетенциите, описани в т. 4 на ДОИ, които кандидатът за обучение не притежава.

## 2. Описание на професията

2.1. Трудови дейности, отговорности, личностни качества, особености на условията на труд, оборудване и инструменти, изисквания за упражняване на професията, определени в законови и подзаконови актове (здравословно състояние, правоспособност и др.)

Ресторантьорът организира дейностите в заведенията за хранене и развлечения (ресторанти, сладкарници, кафенета и др.). Негово задължение е осигуряване на високо качество на услугите, които заведението предлага. Той носи отговорност за спазването на санитарно-хигиенните изисквания за безопасност на храните и създава условия за здравословни и безопасни условия на труд.

Ресторантьорът организира и контролира работата на персонала както в кухнята, така и в търговската зала.

Ресторантьорът контролира външния вид на обслужващия персонал в търговската зала, поведението по време на работа, нивото на обслужване, отговаря за поддържането на търговската зала и фойайе/преддверие на заведението за хранене и развлечения, посреща, настанява и изпраща гостите, приема поръчки за предварително запазване на места в залата.

Ресторантьорът участва в планиране на асортимента от ястия и напитки, организира доставката и съхранението на хранителните продукти, използвани за приготвяне на кулинарни изделия, организира въвеждането на нови рецепти, контролира спазването на технологичния процес за производство на ястия и напитки и тяхното сервиране в ресторанта.

Ресторантьорът в кетъринга проучва търсенето и предлагането на кетъринг услуги, разработва, предлага, организира и контролира кетърингово събитие, носи

отговорност за прилагането на процедурите и изискванията за осигуряване на безопасност.

Ресторантьорът носи отговорност за работата на сервитьор-барманите, отговорниците за търговската зала, готвачите, помощник-готвачите, хигиенистите и технолозите, като се отчита пред мениджъра и собственика на заведението за хранене и развлечения.

В работата си трябва да бъде отговорен както за своите действия, така и за тези на персонала на заведението за хранене и развлечения. Той трябва да проявява търпение, отзивчивост и съпричастност към проблемите и желанията на клиентите, да бъде толерантен към вкусовете им навици, културата и обичаите. Във връзка със задачата да предоставя информация е необходимо да има добра артикулация.

В своята професионална дейност ресторантьорът използва различни видове хранителни продукти, технологично обзавеждане на заведенията за хранене и развлечения, технически средства за обезопасяване на технологичното обзавеждане и помещенията, работно облекло, лични и колективни предпазни средства, компютър, складово оборудване, работна документация, нормативни документи.

Работното време на ресторантьорите е в съответствие с фирмената политика на заведението за хранене и развлечения - до късно вечер, в почивните дни, налице е сезонност в работата.

## 2.2. Възможности за продължаване на професионалното обучение

Придобилият трета степен на професионална квалификация по професия "Ресторантьор" може да продължи обучението си за придобиване на професионална квалификация по професия "Ресторантьор" - четвърта степен, като обучението му по задължителната професионална подготовка се зачита.

Придобилият трета степен на професионална квалификация по професия "Ресторантьор" може да продължи обучението си за придобиване на професионална квалификация по друга професия от професионалните направления "Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг" и "Пътувания, туризъм и свободно време", като част от задължителната професионална подготовка се зачита. Съдържанието на надграждащото обучение се прави след сравнение на компетенциите и резултатите от учене, описани в Държавните образователни изисквания (ДОИ) по професии.

## 2.3. Възможности за професионална реализация

Съгласно Националната класификация на професиите и длъжностите (НКПД) в Република България, утвърдена със Заповед № 742 от 27.12.2005 г., Заповед № 884 от 07.11.2006 г., Заповед № 969 от 28.12.2007 г. и Заповед № РД-01-1144 от 30.12.2008 г. на министъра на труда и социалната политика - лицата, придобили трета степен на професионална квалификация по професията "Ресторантьор", могат да заемат длъжностите 1315-3001 Гостилничар; 1315-3002 Съдържател, ресторант; 1315-3003 Управител, заведение за обществено хранене; 1315-3009 Управител, ресторант; 1315-3010 Управител, ресторант на самообслужване; 1315-3011 Управител, сладкарница/кафене; 1315-3012 Управител, снейкбар; 5122-2001 Главен готвач; 5123-2004 Салонен управител; 5123-2006 Отговорник, търговска зала, както и други длъжности, включени при актуализирането на НКПД.

## 3. Цели на обучението

3.1. Цели по общата задължителна професионална подготовка - единна за всички професионални направления

След завършване на обучението по професията обучаваният трябва да:

\* организира и контролира спазването на правилата за здравословен и безопасен труд (ЗБУТ);

- \* комуникира както с гостите, така и с колегите от заведението за хранене и развлечения;

- \* работи в екип с представители на останалите отдели в заведението за хранене и развлечения;

- \* познава правата и задълженията си като участник в трудовия процес - съгласно Кодекса на труда, да разбира договорните отношения между работодател и работник;

- \* разбира ролята на ресторанта в обслужването и да съзнава необходимостта от повишаване на квалификацията си;

- \* познава стопанското устройство на страната, да разбира съществуващите икономически отношения, процеси и явления в сферата на туризма;

- \* умее да води разговор на чужд език с гостите на заведението за хранене и развлечения;

- \* използва компютър при планиране, организиране и отчитане на работата в заведението за хранене и развлечения;

- \* демонстрира предприемачески умения;

- \* следи развитието на туристическата индустрия, да прави предложения и организира въвеждането на новости в заведението.

3.2. Цели на отрасловата задължителна професионална подготовка, единна за всички професии от професионално направление "Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг"

След завършване на обучението по професията обучаваният трябва да:

- \* познава структурата и йерархията в заведението за хранене и развлечения;

- \* прилага процедурите за осигуряване безопасност на гостите в заведението за хранене и развлечения;

- \* осъществява връзка със звената в заведението за хранене и развлечения;

- \* спазва инструкциите при пожар, наводнения, терористичен акт или друго необичайно събитие в заведението за хранене и развлечения.

3.3. Цели на специфичната за професията "Ресторантьор" задължителна професионална подготовка

След завършване на обучението по професията обучаваният трябва да:

- \* познава различните видове храни и напитки, продуктите и начина за тяхното приготвяне;

- \* създава условия и организира изпълнението на правилата за добри производствени практики/добри хигиенни практики (ДПП/ДХП) и прилагане на системата НАССР в ресторантьорството;

- \* организира доставката и съхранението на хранителните продукти, използвани за приготвяне на кулинарни изделия;

- \* организира и контролира технологичния процес за производство на ястия и напитки и тяхното сервиране в ресторанта;

- \* създава условия и организира безопасна работа с технологичното оборудване в ресторантьорството и ефективното му използване;

- \* участва в посрещането, обслужването и изпращането на гостите;

- \* планира асортимента от ястия и напитки;

- \* създава и въвежда нови рецепти;

- \* разпределя работата между членовете на персонала;

- \* познава стандарта на обслужване в зависимост от типа обект;

- \* познава и използва правилно терминологията в туристическото обслужване при комуникация с колеги и клиенти.

4. Резултати от ученето

Таблица 1

Професионални компетенции	Резултати от ученето: Обучаванията трябва да:
1	2
<b>1. Поддържане на хигиена в заведението за хранене или развлечение</b>	
1.1. Създава условия и контролира спазването на правилата за здравословен и безопасен труд и санитарно-хигиенните изисквания в системата на хотелиерството и ресторантьорството.	<p>1.1.1. Изброява санитарно-хигиенните изисквания при производството на кулинарна продукция, както и изискванията за лична и производствена хигиена и хигиена на работното място.</p> <p>1.1.2. Разработва инструкции за работа в заведението в съответствие с изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания за производство на безвредни храни и напитки, включително и процедурите по HACCP системата.</p> <p>1.1.3. Организира и провежда инструктаж на персонала за спазване на санитарно-хигиенните правила и процедури.</p> <p>1.1.4. Извършва оценка на риска при съхраняването, приготвянето и сервирането на храни и напитки в ресторанта.</p> <p>1.1.5. Съблюдава безопасното използване на технологичното оборудване.</p> <p>1.1.6. Контролира персонала за правилното използване на лични и колективни предпазни средства.</p> <p>1.1.7. Извършва контрол на личната хигиена, хигиената на работното място и технологичното оборудване в съответствие със здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания за производството на безвредни храни и напитки.</p> <p>1.1.8. Спазва правилата за пожарна и аварийна безопасност.</p> <p>1.1.9. Оказва долекарска помощ при инцидент в ресторанта.</p> <p>1.1.10. Отговаря за осигуряване чистотата на кухнята, санитарните помещения, склада, оборудването и инвентара в съответствие с нормативните изисквания.</p> <p>1.1.11. Познава и избира подходящи методи за дезинфекция и дезинсекция на заведението и помощните помещения.</p>
1.2. Контролира спазването на правилата за предотвратяване замърсяването на околната среда.	<p>1.2.1. Познава нормативните изисквания и посочва различни начини за събиране на боклука.</p> <p>1.2.2. Установява правила за събиране и изхвърляне на боклука от заведението.</p> <p>1.2.3. Организира и контролира събирането на отпадните продукти и боклука от кухнята и заведението.</p>
<b>2. Съставяне и планиране на менюта, определяне на цените на предлаганите продукти</b>	
2.1. Планира менюто заедно с управителя на заведението.	<p>2.1.1. Познава различните видове храни и напитки и продуктите за тяхното приготвяне.</p> <p>2.1.2. Посочва и спазва гастрономическите правила при планиране на менюто.</p>

	<p>2.1.3. Познава структурата и състава на менюто.</p> <p>2.1.4. Разработва меню, като взема под внимание типа на заведението за хранене, бюджета, наличните продукти, очакванията на клиентите.</p> <p>2.1.5. Изчислява количествата и цените на необходимите суровини и продукти с помощта на калкулатор и компютър.</p> <p>2.1.6. Сравнява цените на необходимите хранителни продукти (съставки) и определя най-доброто съотношение цена/качество.</p> <p>2.1.7. Изготвя меню на заведението на български и на един чужд език.</p>
2.2. Организира въвеждането на нови ястия с цел периодична промяна на менюто.	<p>2.2.1. Наблюдава пазара и открива новите продукти.</p> <p>2.2.2. Събира информация за нови ястия в готварски книги, списания, интернет, изложения и др.</p> <p>2.2.3. Организира въвеждането на нови начини за обработка на хранителните продукти.</p> <p>2.2.4. Предлага въвеждането на нови начини за оформяне и поднасяне на ястията.</p> <p>2.2.5. Организира обучение на персонала за реализиране на нови рецепти и начини на обработка на хранителните продукти.</p>
<b>3. Организиране на снабдяването и съхранението на хранителни продукти</b>	
3.1. Прави поръчки.	<p>3.1.1. Описва видовете хранителни продукти от растителен и животински произход, използвани за приготвяне на кулинарни изделия и напитки.</p> <p>3.1.2. Определя ежедневно какви продукти трябва да бъдат поръчани - по вид, качество и количество.</p> <p>3.1.3. Попълва точно документите за поръчка на продукти и други стоки.</p> <p>3.1.4. Използва различни средства (компютър, телефон, факс или други), за да предаде навреме поръчката на доставчика.</p>
3.2. Организира и контролира доставката на продукти и други стоки.	<p>3.2.1. Подготвя и попълва документите за приемане на доставените продукти и стоки.</p> <p>3.2.2. Установява реда за съхраняване и съхранява документите.</p>
3.3. Организира и контролира съхранението на хранителните продукти, използвани за приготвяне на кулинарни изделия.	<p>3.3.1. Посочва изискванията за надеждно съхранение на различните видове продукти (пресни, полуготови, дълбоко замразени и др.).</p> <p>3.3.2. Организира правилното съхранение на хранителните продукти в заведението.</p> <p>3.3.3. Анализира причините за развалянето на хранителните продукти при съхранение.</p> <p>3.3.4. Описва и прилага процедурите за предотвратяване на разпространението на микроорганизми.</p> <p>3.3.5. Определя мерки за подобряване режима и условията за съхранение.</p> <p>3.3.6. Организира и планира ефективното използване на складовите площи в ресторанта.</p>

<b>4. Работа в кухнята</b>	
4.1. Организира и контролира ефективното използване на кухненското обзавеждане и оборудване.	<p>4.1.1. Описва предназначението, техническите параметри и изискванията за употреба на уредите и съоръженията в кухнята.</p> <p>4.1.2. Избира подходящите уреди и кухненски инвентар за изпълнение на конкретна задача.</p> <p>4.1.3. Разработва инструкции за използване на всеки от уредите (съоръженията).</p> <p>4.1.4. Предприема предпазни мерки и взема решения за ремонт при възникване на проблеми с работата на някой от уредите.</p> <p>4.1.5. Контролира дейностите по ремонта и експлоатацията на уредите в гаранция.</p>
4.2. Контролира качеството на храната при приготвяне и сервиране.	<p>4.2.1. Познава и посочва изискванията за оформяне и сервиране на ястия (на всяка порция).</p> <p>4.2.2. Контролира времето за приготвяне и доставяне на поръчаните ястия.</p> <p>4.2.3. Контролира персонала в кухнята и взема мерки при възникване на проблеми (забавяне, грешка при приготвянето и др.).</p> <p>4.2.4. Проверява качеството и количеството на приготвените ястия (съответствие с рецептата, оформяне).</p> <p>4.2.5. Описва изискванията за правилната температура на ястията при сервиране.</p> <p>4.2.6. Проверява дали изискванията (температура, оформяне и др.) към ястията преди сервиране са спазени и взема решение при констатиране на отклонения.</p> <p>4.2.7. Общува с клиентите при сервиране на ястията.</p> <p>4.2.8. Взема решения при рекламация от страна на клиента.</p> <p>4.2.9. Определя и прилага процедури за сервиране и отсервиране на ястията.</p>
<b>5. Организиране и контрол на персонала</b>	
5.1. Организира и контролира работата на персонала в заведението.	<p>5.1.1. Разпределя работата и съгласува с персонала целите, дейностите и отговорностите.</p> <p>5.1.2. Осигурява екипната работа, като прави промени, разрешава конфликти за постигане на поставените цели.</p> <p>5.1.3. Периодично прави преглед (анализ) на работата в заведението и съвместно с персонала взема решения за промени.</p> <p>5.1.4. Оценява компетенциите и прави предложения за повишаване на квалификацията на отделни служители.</p>
Специфични за специалност 8110602 Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения	
<b>6. Комуникация с клиенти</b>	
6.1. Регистрира резервации.	<p>6.1.1. Прави коректно резервации по телефон, факс или компютър.</p> <p>6.1.2. Комуникира с клиентите на български и поне на един чужд език възпитано и ефективно.</p> <p>6.1.3. Записва коректно специфичните изисквания на гостите на заведението.</p>



<p>6.2. Участва и контролира посрещането и настаняването на гостите на заведението.</p>	<p>6.2.1. Посреща лично гостите вежливо и дискретно.          6.2.2. Информира се от клиентите за резервацията и специалните им изисквания (на български и най-малко на един чужд език).          6.2.3. Познава и прилага правилата за поведение и добри обноски при посрещане на гостите.          6.2.4. Взема под внимание специалните изисквания на клиентите и осигурява спазването им и от персонала.          6.2.5. Организира гардероба на заведението.</p>
<p>6.3. Организира и контролира предлагането и сервирането на ястия и напитки, цигари и пури.</p>	<p>6.3.1. Познава и идентифицира различните видове напитки (аперитиви, вина, диджестиви, коктейли, топли напитки и др.).          6.3.2. Любезно и предприемчиво предлага на клиентите различни видове подходящи напитки според поръчаните ястия и в зависимост от предпочитанията им.          6.3.3. Използва правилно специфичната терминология на български и на чужд език.          6.3.4. Преценява времето, необходимо за приготвяне на съответното ястие, и се съобразява с него при сервиране на напитките.          6.3.5. Обяснява и прилага различни техники за рязане на месо, на риба, на фламбиране преди поднасянето на ястията.          6.3.6. Контролира спазването на правилата за сервиране на напитки и ястия (време, последователност, избор на прибори и др.)          6.3.7. Обяснява и прилага правилата за предлагане и сервиране на цигари, пури и др.          6.3.8. Подпомага персонала и взема решение при рекламации или в комуникацията с нетърпеливи клиенти.          6.3.9. Наблюдава клиентите и действа бързо и дискретно според нуждите и желанията им.          6.3.10. Отговаря за осигуряване на актуални и достатъчно на брой менюта.</p>
<p>6.4. Изготвя сметката и получава сумата.</p>	<p>6.4.1. Познава изискванията за оформяне на сметката.          6.4.2. Изчислява сумата за плащане с помощта на калкулатор, касов апарат или компютър.          6.4.3. Предлага сметката на клиента.          6.4.4. Приема плащането и връща правилно ресто при плащане в брой.          6.4.5. Приема плащане с чекове, кредитни карти, банкови карти и др.</p>
<p>6.5. Сбогува се с клиентите любезно и ги съпровожда до изхода.</p>	<p>6.5.1. Познава и прилага правилата за поведение и добри обноски при изпращане на гостите.          6.5.2. Обслужва гостите в гардероба на заведението любезно и възпитано.          6.5.3. Изпраща гостите любезно (на български и поне на един чужд език), като ги кани да посетят заведението отново.</p>
<p>7. Поддръждане на заведението за хранене и развлечения</p>	

<p>7.1. Организира аранжирането на обстановката според потребностите на персонала, на клиентите и в съответствие с типа на заведението.</p>	<p>7.1.1. Описва и спазва специфичните изисквания за поддръждане на обзавеждането в заведението.  7.1.2. Събира информация за различни възможности при оформяне на обстановката в заведението.  7.1.3. Поддръжда и оборудва търговска зала, фойе, гардероб, тоалетна в зависимост от типа на заведението.  7.1.4. Оформя и поддръжда оборудването в кътове с различно предназначение в заведението (за игри за възрастни, за деца и др.).</p>
<p>7.2. Създава гостоприемна атмосфера, като поддръжда масите функционално и привлекателно.</p>	<p>7.2.1. Познава по вид и предназначение всички прибори на масата (покривки, салфетки, елементи за украса, чаши, прибори за хранене, посуда, менюта, въртящи се масички и др.).  7.2.2. Познава и описва различни стандарти за поддръждане на масите.  7.2.3. Декорира масите, използвайки различни средства за украса.  7.2.4. Описва различните прибори за хранене, умее да ги ползва и да обяснява начина им на употреба.  7.2.5. Демонстрира различни начини за сгъване на салфетки.  7.2.6. Поддръжда атрактивно масите и столовете, в съответствие с нормативните изисквания според категорията на заведението и при спазване на необходимите за правилно общуване с клиентите разстояния.  7.2.7. Определя и проследява спазването на правилна температура в ресторанта.</p>
<p>7.3. Попълва (зарежда) винарната и бара на заведението.</p>	<p>7.3.1. Проверява наличните количества вино и други напитки и оценява необходимостта от зареждане.  7.3.2. Попълва формуляри за заявяване и отписване на продукти (стоки) от склада.</p>
<p><b>8. Обслужване на поръчките/масите/клиентите</b></p>	
<p>8.1. Организира и контролира предлагането и сервирането на ястия и напитки, цигари и пури.</p>	<p>8.1.1. Познава и идентифицира различните видове напитки (аперитиви, вина, диджестиви, коктейли, топли напитки и др.).  8.1.2. Предлага на клиентите различни видове подходящи напитки според поръчаните ястия и в зависимост от предпочитанията на клиента.</p>
	<p>8.1.3. Преценява времето, необходимо за приготвяне на съответното ястие, и се съобразява с него при сервиране на напитките.  8.1.4. Обяснява и прилага различни техники за рязане на месо, на риба, за фламбиране преди поднасянето на ястията.  8.1.5. Контролира спазването на правилата за сервиране на напитки и ястия (време, последователност, избор на прибори и др.).  8.1.6. Обяснява и прилага правилата за предлагане и сервиране на цигари, пури и др.</p>

Специфични за специалност 8110603 Кетъринг	
9. Организация на кетърингово събитие	
9.1. Разработва (проектира) и предлага кетърингово събитие.	<p>9.1.1. Разпознава различните типове клиенти и подбира подходящ начин, за да представи заведението и проучи желанията им.</p> <p>9.1.2. Описва изискванията на различни групи (деца, възрастни, вегетарианци, религиозни групи).</p> <p>9.1.3. Подготвя оферти, договори (на ръка или с компютър) на български и поне един чужд език.</p> <p>9.1.4. Попълва документи за поръчване, приемане и предаване на стоки.</p> <p>9.1.5. Разработва детайлна програма за доставяне на кетъринг в зависимост от събитието (на открито или на закрито място, за бизнес среща, за празник, в частен дом и др.).</p> <p>9.1.6. Прави списък с необходимото оборудване и други ресурси.</p> <p>9.1.7. Прави списък с подходящите продукти и ястия.</p> <p>9.1.8. Съдейства за разширяването на асортимента от предлаганите продукти и стоки.</p>
9.2. Организира и контролира кетърингово събитие.	<p>9.2.1. Разработва план за подготвяне, провеждане и отчитане на кетъринговото събитие, в който се посочват задълженията на всеки от персонала.</p> <p>9.2.2. Потвърждава резервациите за мястото на провеждане на събитието.</p> <p>9.2.3. Систематизира програмата за доставяне на кетъринг.</p> <p>9.2.4. Организира сервирането на ястията, като се съобразява със специфични изисквания (поддържане на температура, осигуряване на ефекти).</p> <p>9.2.5. Взема решение при възникване на проблеми по време на събитието.</p> <p>9.2.6. Организира почистване и подреждане след приключване на кетъринговото събитие.</p> <p>9.2.7. Осъществява и проверява заплащането на услугата - в брой, с кредитна карта, по банков път, по електронен път и др.</p>

## 5. Изисквания към материалната база

Обучението по теория се осъществява в учебни кабинети, а по учебна практика - в учебни кухни, кабинети по сервирне и барманство, учебен ресторант, хотели, заведения за хранене и развлечения, като обучаваните се разделят на групи.

### 5.1. Обучение по теория

5.1.1. Оборудване на кабинета по теория - учебни маси, столове, учебна дъска, технически средства и аудио-визуална техника (диапроектор, шрайбпроектор и др.). Учебни помагала - табла с мостри на основни, помощни и спомагателни материали, диапозитиви за организация на работните места в професията, филми за технологичната последователност при производството на видовете храни и напитки, комплект учебни помагала.

5.1.2. Оборудване на компютърен кабинет - работно място за всеки обучаван, оборудвано с компютри и специализиран софтуер.

## 5.2. Обучение по практика

Учебната кухня/ресторант трябва да бъде обзаведена с маси и столове за обучаваните, работно място за преподавателя, учебна дъска, шкаф за дидактически материали, тригнезна мивка, хладилен шкаф, везна, обособени групови работни места, съобразени с броя на обучаваните в групата (при максимум 3 - 4 обучавани на едно работно място), които включват: готварска печка с осигурена вентилация, мивка; работен плот с подходящо покритие; кухненски шкаф; кухненски инвентар - съдове и прибори; трапезни съдове и прибори; обзавеждане на зала за гости.

За правилното и безопасно протичане на практическото обучение е необходимо да се осигурят площи за гардероб и за съхранение на хранителни продукти.

Обучаваните трябва да проведат част от практическото обучение в заведение/ учебно-тренировъчен ресторант.

## 6. Изисквания към обучаващите по теория и практика

Право да преподават по теория и практика на професията и специалността имат лица с висше образование и образователно-квалификационна степен "магистър" или "бакалавър" по специалности от професионално направление "Туризм" от областта на висше образование "Социални, стопански и правни науки" и от професионално направление "Хранителни технологии" от областта на висше образование "Технически науки" от "Класификатора на областите на висше образование и професионалните направления" (ДВ, бр. 64 от 2002 г.), съответстващи на учебните предмети или на модули от отрасловата и специфичната задължителна професионална подготовка.

Препоръчително е на всеки три години обучаващите да преминават курс за актуализиране на професионалните си знания и умения.

Ресторантьор - четвърта степен на професионална квалификация

### 1. Входни характеристики

1.1. Изисквания за входящо минимално образователно равнище за лица, навършили 16 години

За придобиване на четвърта степен на професионална квалификация по професията "Ресторантьор", специалност "Организация и управление в ресторантьорството" от Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6, ал. 1 от Закона за професионалното образование и обучение (утвърден от министъра на образованието и науката със Заповед № РД-09-413 от 12.05.2003 г., изм. и доп. със Заповед № РД-09-04 от 08.01.2004 г., Заповед № РД-09-34 от 22.01.2004 г., Заповед № РД-09-255 от 09.04.2004 г., Заповед № РД-09-274 от 18. 02. 2005 г., Заповед № РД-09-1690 от 29.09.2006 г., Заповед № РД-09-828 от 29.06.2007 г., Заповед № РД-09-1891 от 30.11.2007 г., Заповед № РД-09-298 от 19.02.2009 г., Заповед № РД- 09-1803 от 29.10.2009 г.) входящото минимално образователно равнище е завършено средно образование.

1.2. Изисквания за входящо квалификационно равнище или професионален опит

Ако за обучение по професията "Ресторантьор", специалност "Организация и управление в ресторантьорството" с придобиване на четвърта степен на професионална квалификация кандидатстват лица, завършили обучение по професия "Ресторантьор" с придобиване на трета степен на професионална квалификация, обучението им се зачита и се организира надграждащо обучение след сравняване на ДООИ за двете степени.

Ако за обучение по професията "Ресторантьор" с придобиване на четвърта степен на професионална квалификация кандидатстват лица с професионален опит

по тази професия или с професионална квалификация по друга професия от професионални направления "Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг" и "Пътувания, туризъм и свободно време", се организира обучение само за усвояване на компетенциите, описани в т. 4 на ДОИ, които кандидатът за обучение не притежава.

## 2. Описание на професията

2.1. Трудови дейности, отговорности, личностни качества, особености на условията на труд, оборудване и инструменти, изисквания за упражняване на професията, определени в законови и подзаконови актове (здравословно състояние, правоспособност и др.)

Ресторантьорът планира, организира и контролира работата в заведенията за хранене и развлечения (ресторанти, сладкарници/кафенета и др.). Негово задължение е осигуряване на високо качество на услугите, които заведението предлага. Той контролира и отговаря за спазването на санитарно-хигиенните изисквания за безопасност на храните и за спазването на правилата за здравословни и безопасни условия на труд.

Ресторантьорът контролира външния вид на обслужващия персонал в търговската зала, поведението по време на работа, нивото на обслужване. Отговаря за поддържането на търговската зала и входния възел на заведението за хранене и развлечения.

Ресторантьорът планира асортимента от ястия и напитки, планира и контролира доставката и съхранението на хранителните продукти, избира доставчици, организира въвеждането на нови рецепти, контролира спазването на технологичния процес за производство на ястия и напитки и тяхното сервиране в ресторанта.

Ресторантьорът проучва търсенето и предлагането на различни видове услуги в ресторантьорството. Той разработва, рекламира, предлага, организира и контролира предлаганото събитие (сватба, коктейл, дегустация, празненства по различни поводи, детски празници, кетъринг).

Ресторантьорът носи отговорност за работата на сервитьор-барманите, отговорниците по търговската зала, готвачите, помощник-готвачите, хигиенистите и технолозите, като се отчита пред собственика на заведението за хранене и развлечения. Прави оценка на всеки от членовете на персонала, прави предложения за премии, санкции или повишаване на квалификацията на отделни работници.

Ресторантьорът отговаря за правилното функциониране на оборудването във всички помещения на заведението за хранене и развлечения (кухненски блок, търговска зала, фойе, тоалетни и др.).

Ресторантьорът трябва да бъде в състояние да взема адекватни и отговорни решения. В работата си трябва да проявява инициативност, търпение, отзивчивост и съпричастност към проблемите и желанията на клиентите, да бъде толерантен към вкусовете им навици, културата и обичаите. Задачата му да предоставя информация изисква добра артикулация. При възникване на необичайна ситуация ресторантьорът трябва да може да взема бързо и адекватно решение.

В своята професионална дейност ресторантьорът използва различни видове хранителни продукти, технологично обзавеждане на заведенията за хранене и развлечения, технически средства за обезопасяване на технологичното обзавеждане и помещенията, работно облекло, лични и колективни предпазни средства, компютър, складово оборудване, работна документация, нормативни документи.

Работното време на ресторантьорите е в съответствие с фирмената политика на заведението за хранене и развлечения - до късно вечер, в почивните дни, налице е

сезонност в работата.

## 2.2. Възможности за продължаване на професионалното обучение

Придобилият четвърта степен на професионална квалификация по професия "Ресторантьор" може да продължи обучението си за придобиване на професионална квалификация по друга професия от професионалните направления "Хотелиерство, ресторантьорство и кетеринг" и "Пътувания, туризъм и свободно време", като задължителната професионална подготовка се зачита.

## 2.3. Възможности за професионална реализация

Съгласно Националната класификация на професиите и длъжностите (НКПД) в Република България, утвърдена със Заповед № 742 от 27.12.2005 г., Заповед № 884 от 07.11.2006 г., Заповед № 969 от 28.12.2007 г. и Заповед № РД-01-1144 от 30.12.2008 г. на министъра на труда и социалната политика - лицата, придобили четвърта степен на професионална квалификация по професията "Ресторантьор", могат да заемат длъжностите 1315-3001 Гостилничар; 1315-3002 Съдържател, ресторант; 1315-3003 Управител, заведение за обществено хранене; 1315-3009 Управител, ресторант; 1315-3010 Управител, ресторант на самообслужване; 1315-3011 Управител, сладкарница/кафене; 1315-3012 Управител, снек-бар; 5122-2001 Главен готвач; 5123-2004 Салонен управител; 5123-2006 Отговорник, търговска зала, както и други длъжности, включени при актуализирането на НКПД.

## 3. Цели на обучението

3.1. Цели по общата задължителна професионална подготовка - единна за всички професионални направления

След завършване на обучението по професията обучаваният трябва да:

- \* организира и контролира спазването на правилата за здравословен и безопасен труд (ЗБУТ);

- \* комуникира както с гостите, така и с колегите от заведението за хранене и развлечения;

- \* разпределя и оценява работата на всеки член на екипа на заведението за хранене и развлечения, прави предложения за премии и санкции;

- \* познава правата и задълженията си като участник в трудовия процес - съгласно Кодекса на труда, разбира договорните отношения между работодател и работник;

- \* разбира ролята на ресторанта в обслужването и съзнава необходимостта от повишаване на квалификацията си;

- \* познава стопанските дейности и организацията и управлението на предприятията в туризма;

- \* умее да води разговор на чужд език с колеги и с гости на заведението за хранене и развлечения;

- \* умее да въвежда, съхранява и намира текстова информация в компютър, използва специфичен за ресторанта софтуер;

- \* информира се за развитието на туристическата индустрия, организира въвеждането на новости в заведението.

3.2. Цели по отрасловата задължителна професионална подготовка, единна за всички професии от професионално направление "Хотелиерство, ресторантьорство и кетеринг"

След завършване на обучението по професията обучаваният трябва да:

- \* познава структурата и йерархията в заведението за хранене и развлечения;

- \* познава видовете заведения в ресторанта и спецификата на оборудването, обслужването и т.н.;

- \* познава основните нормативни документи в туризма, свързани с работата на заведенията за хранене и развлечения;

- \* познава националните традиции и култура на гости от различни страни и се съобразява с тях при посрещането им;

- \* представя и рекламира дейността на заведението.

3.3. Цели за специфичната за професията "Ресторантьор", специалност "Организация и управление в ресторантьорството", задължителна професионална подготовка

След завършване на обучението по професията обучаваният трябва да:

- \* познава различните видове храни и напитки, продуктите и начина за тяхното приготвяне;

- \* създава условия и организира изпълнението на правилата за добри производствени практики/добри хигиенни практики (ДПП/ДХП) и прилагане на системата НАССР в ресторантьорството;

- \* контролира безопасната работа с технологичното оборудване в хотелиерството и ресторантьорството и ефективното му използване, планира и контролира въвеждането в експлоатация на ново оборудване;

- \* организира и контролира аранжирането (оформлението) на всички помещения в заведението;

- \* планира и контролира доставката и съхранението на хранителните продукти, използвани за приготвяне на кулинарни изделия;

- \* контролира приготвянето на ястия и напитки и тяхното сервиране в ресторанта;

- \* планира асортимента от ястия и напитки в ресторанта, предлага промени в менюто и организира въвеждането им;

- \* калкулира цени на предлаганите стоки и услуги, подготвя оферти, контролира отчитането на дневните обороти;

- \* познава и използва правилно терминологията в туристическото обслужване при комуникация с колеги и клиенти.

4. Резултати от ученето

Таблица 2

Професионални компетенции	Резултати от ученето Обучаваният трябва да:
1	2
1. Поддържане на хигиена в заведението за хранене или развлечение	
1.1. Създава условия и контролира спазването на правилата за здравословен и безопасен труд и санитарно-хигиенните изисквания в системата на хотелиерството и ресторантьорството.	<p>1.1.1. Изброява санитарно-хигиенните изисквания при производството на кулинарна продукция, както и изискванията за лична и производствена хигиена и хигиена на работното място.</p> <p>1.1.2. Разработва и контролира спазването на инструкции за работа в заведението в съответствие с изискванията за здравословни и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания за производство на безвредни храни и напитки, включително и процедурите по HACCP системата.</p> <p>1.1.3. Контролира персонала за правилното използване на лични и колективни предпазни средства.</p> <p>1.1.4. Контролира спазването на правилата за пожарна и аварийна безопасност.</p> <p>1.1.5. Оказва долекарска помощ при инцидент в заведението.</p> <p>1.1.6. Контролира чистотата на кухнята, санитарните помещения, склада, оборудването и инвентара в съответствие с нормативните изисквания.</p> <p>1.1.7. Планира и контролира провеждането на дезинфекция и дезинсекция на заведението и помощните помещения.</p> <p>1.1.8. Контролира събирането и изхвърлянето на отпадните продукти и боклука от кухнята и заведението съобразно установените правила.</p>
2. Съставяне и планиране на менюта, определяне цените на предлаганите стоки и услуги	
2.1. Планира менюто.	2.1.1. Познава различните видове храни и напитки, продуктите и технологията за тяхното приготвяне.
	<p>2.1.2. Разработва меню, като взема под внимание типа на заведението за хранене, бюджета, наличните продукти, очакванията на клиентите и др.</p> <p>2.1.3. Изчислява количествата на необходимите суровини и продукти в съответствие с посочените в рецептурника количества с помощта на калкулатор и компютър.</p> <p>2.1.4. Сравнява цените на необходимите хранителни продукти (съставки), определя най-доброто съотношение цена/качество и избира доставчик.</p>



	2.1.5. Изготвя меню на заведението на български и на един чужд език.
2.2. Създава нови ястия с цел периодична промяна на менюто.	2.2.1. Познава различните видове храни и напитки - продукти за тяхното приготвяне, гастрономически качества. 2.2.2. Наблюдава пазара и открива новите продукти. 2.2.3. Събира информация за нови рецепти в готварски книги, списания, интернет, изложения и др. 2.2.4. Предлага въвеждането на нови рецепти за ястия. 2.2.5. Разработва и предлага нови начини за оформяне и поднасяне на ястията.
2.3. Води дневник за разходите съгласно нормативните изисквания.	2.3.1. Познава изискванията и структурата на дневник на разходите. 2.3.2. Попълва редовно дневника (на твърдо тяло или в електронен формат), като отчита закупените продукти и реализираната продукция. 2.3.3. Прави проверки, засича наличността на хранителните продукти.
<b>3. Планиране и контрол на снабдяването и съхранението на хранителни продукти</b>	
3.1. Планира закупуването на хранителни продукти, напитки и др.	3.1.1. Познава различните видове продукти за приготвяне на храни и напитки - състав, условия за съхранение, предназначение, гастрономически качества, срок на годност. 3.1.2. Следи складовата наличност по видове стоки. 3.1.3. Разработва графика за доставка на продукти и други стоки. 3.1.4. Определя ежедневно какви продукти трябва да бъдат поръчани - по вид, качество и количество. 3.1.5. Сравнява предлаганите на пазара продукти и избира продуктите с най-добра цена/качество. 3.1.6. Наблюдава пазара, следи промените, сравнява офертите и избира най-подходящите доставчици и начини за доставка.
3.2. Организира и контролира доставката на продукти и други стоки.	3.2.1. Проверява документите за приемане на доставените продукти и стоки. 3.2.2. Използва различни средства (компютър, телефон, факс или други), за да предаде навреме поръчката на доставчика.
3.3. Организира и контролира съхранението на хранителните продукти, използвани за приготвяне на кулинарни изделия.	3.3.1. Посочва изискванията за надеждно съхранение на различните видове продукти (пресни, полуготови, дълбокозамразени и др.). 3.3.2. Контролира правилното съхранение на хранителните продукти в заведението. 3.3.3. Анализира причините за развалянето на хранителните продукти при съхранение 3.3.4. Определя мерки за подобряване режима и условията за съхранение. 3.3.5. Организира и планира ефективното използване на складовите площи в ресторанта.
<b>4. Работа в кухнята</b>	
4.1. Организира и контролира ефективното използване на	4.1.1. Описва предназначението, техническите параметри и изискванията за употреба на уредите и съоръженията в кухнята.

кухненското обзавеждане и оборудване.	<p>4.1.2. Контролира използването на уреди и кухненски инвентар при изпълнение на конкретна задача.</p> <p>4.1.3. Разработва инструкции за използване на всеки от уредите (съоръженията)</p> <p>4.1.4. Прави оценка на ефективността на използване на уредите и съоръженията.</p> <p>4.1.5. Предприема предпазни мерки и взема решения за ремонт при възникване на проблеми с работата на някой от уредите.</p> <p>4.1.6. Контролира дейностите по ремонта и експлоатацията на уреди в гаранция.</p> <p>4.1.7. Анализира работата в кухнята и прави предложения за закупуване на ново оборудване.</p>
4.2. Организира и контролира работата на персонала при приготвяне на храна.	<p>4.2.1. Разпределя работата и демонстрира отговорност при съгласуване на отделните цели, дейности и отговорности с персонала.</p> <p>4.2.2. Демонстрира отговорност при контрола и оценката на спазването на изискванията за приготвяне на ястията.</p>
4.3. Контролира качеството на храната при приготвяне и сервиране.	<p>4.3.1. Познава и посочва изискванията за оформяне и сервиране на ястия (на всяка порция).</p> <p>4.3.2. Контролира времето за приготвяне и доставяне, качеството и количеството на поръчаните ястия.</p> <p>4.3.3. Контролира персонала в кухнята и взема мерки при възникване на проблеми (забавяне, грешка при приготвянето и др.).</p> <p>4.3.4. Взема решения при рекламация от страна на клиента.</p> <p>4.3.5. Контролира спазването на процедурите за сервиране и отсервиране на ястията.</p>
5. Комуникация с клиенти	
5.1. Регистрира резервации.	<p>5.1.1. Прави коректно резервации по телефон, факс или компютър.</p> <p>5.1.2. Комуникира с клиентите на български и поне на един чужд език възпитано и ефективно.</p> <p>5.1.3. Записва коректно специфичните изисквания на гостите на заведението.</p> <p>5.1.4. Участва и контролира посрещането и настаняването на гостите на заведението.</p> <p>5.1.5. Взема под внимание специалните изисквания на клиентите и осигурява спазването им и от персонала.</p>
5.2. Контролира и участва в предлагането и сервирането на ястия и напитки, цигари и пури.	<p>5.2.1. Познава и идентифицира различните видове напитки.</p> <p>5.2.2. Използва правилно специфичната терминология на български и на чужд език.</p> <p>5.2.3. Обяснява и прилага различни техники за рязане на месо, на риба, за фламбиране преди поднасянето на ястията и др.</p> <p>5.2.4. Контролира спазването на правилата за сервиране на напитки и ястия (време, последователност, избор на прибори и др.).</p> <p>5.2.5. Подпомага персонала и взема решение при рекламации или в</p>

	<p>комуникацията с нетърпеливи клиенти.</p> <p>5.2.6. Наблюдава клиентите и действа бързо и дискретно според нуждите и желанията им.</p> <p>5.2.7. Отговаря за осигуряване на актуални и достатъчно на брой менюта.</p>
<b>6. Подреждане на заведението за хранене и развлечения</b>	
6.1. Контролира аранжирането на обстановката.	<p>6.1.1. Описва специфични изисквания за подреждане на обзавеждането в заведението.</p> <p>6.1.2. Осъществява контрол при подреждане и оборудване на търговска зала, фойе, гардероб, тоалетна, в зависимост от типа на заведението.</p> <p>6.1.3. Възлага изпълнение на оборудването на кътове с различно предназначение в заведението (за игри за възрастни, за деца, за танци, за оркестър и др.).</p>
6.2. Контролира подреждането на приборите по масите.	<p>6.2.1. Познава по вид и предназначение всички прибори на масата (покривки, салфетки, елементи за украса, чаши, прибори за хранене, посуда, менюта, въртящи се масички и др.).</p> <p>6.2.2. Познава и описва различни стандарти за подреждане на масите.</p> <p>6.2.3. Контролира подреждането на приборите.</p>
6.3. Създава гостоприемна атмосфера, като подрежда масите функционално и привлекателно.	<p>6.3.1. Подрежда атрактивно масите и столовете в съответствие с нормативните изисквания за съответната категория на заведението, при спазване на необходимите за правилно общуване с клиентите разстояния.</p> <p>6.3.2. Определя и контролира поддържането на микроклимат в ресторанта.</p>
6.4. Контролира наличието на напитки във винарната и бара на заведението.	<p>6.4.1. Проверява наличните количества вино и други напитки и оценява необходимостта от зареждане.</p> <p>6.4.2. Одобрява заявените количества продукти и напитки от склада.</p>
<b>7. Разработване на кетърингови събития</b>	
7.1. Проучва търсенето и предлагането на кетъринг услуги.	<p>7.1.1. Познава основните икономически закони за търсенето и предлагането.</p> <p>7.1.2. Прави проучване на потребностите от кетъринг на пазара.</p> <p>7.1.3. Анализира предлагането и избира най-подходящите възможности за собственото си предприятие.</p>
7.2. Разработва (проектира) и предлага кетърингово събитие.	<p>7.2.1. Разпознава различните типове клиенти и подбира подходящ начин, за да представи заведението и проучи желанията им.</p> <p>7.2.2. Описва изискванията на различни групи (деца, възрастни, вегетарианци, религиозни групи).</p> <p>7.2.3. Подготвя оферти, договори (на ръка или с компютър) на български и поне един чужд език.</p> <p>7.2.4. Попълва документи за поръчване, приемане и предаване на стоки.</p> <p>7.2.5. Разширява асортимента на предлагани от заведението продукти и стоки.</p> <p>7.2.6. Разработва детайлна програма за доставяне на кетъринг в зависимост от събитието (на открито или на закрито място, за бизнес среща, за празник, в частен дом и др.).</p>

	7.2.7. Прави списък с необходимото оборудване и други ресурси. 7.2.8. Прави списък с подходящите продукти и ястия.
7.3. Контролира осъществяването на кетърингово събитие.	7.3.1. Разработва план за подготвяне, провеждане и отчитане на кетъринговото събитие. 7.3.2. Контролира сервирането на ястията, като се съобразява със специфични изисквания (поддържане на температура, осигуряване на ефекти). 7.3.3. Взема решение при възникване на проблеми по време на събитието. 7.3.4. Организира доставката на необходимото оборудване, почистването и поддръждане след приключване на кетъринговото събитие.
	7.3.5. Контролира заплащането и отчита кетъринговото събитие.
8. Планиране и управление на работата в заведението за хранене и развлечения	
8.1. Организира маркетинговата дейност на заведението за хранене и развлечения.	8.1.1. Участва в процеса по разработване на план за развитие на заведението. 8.1.2. Контролира изпълнението на маркетинговия план на заведението за хранене и развлечения. 8.1.3. Представя и рекламира възможностите на ресторанта за организиране на специални събития - сватби, коктейли и др., по заявка на клиента.
8.2. Управлява бюджета на заведението.	8.2.1. Участва в разработването и контролира спазването на бюджета на заведението. 8.2.2. Следи за тенденциите в развитието на ресторантьорството, за нови технологии и оборудване. 8.2.3. Прави оценка от необходимостта за закупуване на ново оборудване, въвеждане на нови услуги, производство на нови продукти. 8.2.4. Проверява и контролира финансовото състояние на заведението за хранене и развлечения и подготвя отчети и анализи.
8.3. Контролира работата на персонала в заведението	8.3.1. Участва в изготвяне на длъжностни характеристики на персонала. 8.3.2. Описва правата и задълженията на назначените лица на всяко работно място/длъжност (съгласно Кодекса на труда и индивидуалните трудови договори). 8.3.3. Прави предложения за повишаване на квалификацията на персонала. 8.3.4. Анализира необходимостта и подготвя предложения за наемане на нови работници. 8.3.5. Организира въвеждането на новите работници в задълженията им. 8.3.6. Сравнява изпълнението на всеки от персонала със заложеното в договора/длъжностната характеристика. 8.3.7. Подготвя доклад за награди или наказания на работниците.

## 5. Изисквания към материалната база

Обучението по теория се осъществява в учебни кабинети, а по учебна практика в учебни кухни, кабинети по сервитьорство и барманство, учебен ресторант, хотели, заведения за хранене и развлечения, като обучаваните се разделят на групи.

### 5.1. Обучение по теория

5.1.1. Оборудване на кабинета по теория - учебни маси, столове, учебна дъска, технически средства и аудио-визуална техника (диапроектор, шрайбпроектор и др.). Учебни помагала - табла с мостри на основни, помощни и спомагателни материали, диапозитиви за организация на работните места в професията, филми за технологичната последователност при производството на видовете храни и напитки, комплект учебни помагала.

5.1.2. Оборудване на компютърен кабинет - работно място за всеки обучаван, оборудвано с компютър със специализиран софтуер.

### 5.2. Обучение по практика

Учебната кухня/ресторант трябва да бъде обзаведена с маси и столове за обучаваните, работно място за преподавателя, учебна дъска, шкаф за дидактически материали, тригнезна мивка, хладилен шкаф, везна, обособени групови работни места, съобразени с броя на обучаваните в групата (при максимум 3 - 4 обучавани на едно работно място), които включват: готварска печка с осигурена вентилация, мивка; работен плот с подходящо покритие; кухненски шкаф; кухненски инвентар - съдове и прибори; трапезни съдове и прибори; обзавеждане на зала за гости.

За правилното и безопасно протичане на практическото обучение е необходимо да се осигурят площи за гардероб и за съхранение на хранителни продукти.

Обучаваните трябва да проведат част от практическото обучение в заведение/учебно-тренировъчен ресторант.

## 6. Изисквания към обучаващите по теория и практика

Право да преподават по теория и практика на професията и специалността имат лица с висше образование и образователно-квалификационна степен "магистър" или "бакалавър" по специалности от професионално направление "Туризм", от областта на висше образование "Социални, стопански и правни науки" и от професионално направление "Хранителни технологии" от областта на висше образование "Технически науки", от "Класификатора на областите на висше образование и професионалните направления" (ДВ, бр.64 от 2002 г.), съответстващи на учебните предмети или на модули от отрасловата и специфичната задължителна професионална подготовка.

Препоръчително е на всеки три години обучаващите да преминават курс за актуализиране на професионалните си знания и умения.