

## **Программа профессиональной переподготовки «Организация ресторанного бизнеса» (465 часов)**

### **Для кого обучение:**

Обучение по программе профпереподготовки «Организация ресторанного бизнеса» нацелена на слушателей, которые имеют непрофильное высшее или среднее профессиональное образование. Это те, кто хочет в перспективе открыть свой ресторан, кафе и т.п., или давно проработал в ресторанной сфере и теперь необходим документ об образовании, а также те, кто сейчас работает как линейный персонал (официант, повар, кондитер и т.д.), но планирует двигаться по карьерной лестнице (стать менеджером ресторана, администратором и т.д.).

### **Какую квалификацию получает слушатель:**

По окончании обучения Вы получите новый вид деятельности (не квалификацию) в сфере организации ресторанного бизнеса. Он переподготавливается с уже имеющегося высшего или среднего специального профобразования. Вам уже не надо проходить предметы по философии, естествознанию, информационным технологиям и т. д., так как это Вы получили в предыдущем образовании. Данный курс ориентирует Вас на профессиональную деятельность в ресторанном бизнесе.

### **Содержание программы обучения:**

Данная программа – модульная. Она состоит из нескольких крупных учебных единиц (модулей), которые позволяют освоить новый вид деятельности. Каждый модуль включает несколько дисциплин, учебную практику и заканчивается экзаменом. Модулей в программе три:

#### ***1. Организация питания 2. Организация обслуживания 3. Маркетинговая деятельность.***

В содержание программы обучения помимо 3-х модулей входят такие дисциплины как: бух. учет, техническое оснащение организаций питания, контроль качества продукции и т.д.

В конце обучения Вы проходите производственную практику в ресторане и сдаете квалификационный экзамен с элементами творческой работы (проект открытия предприятия общественного питания)

### **Промежуточная и итоговая аттестация (экзамены, зачеты):**

Каждый модуль программы заканчивается квалификационным экзаменом, а само обучение в конце курса заканчивается квалификационным экзаменом с элементами творческой работы (проект открытия предприятия общественного питания: ресторана, кафе или того заведения, которое слушатель хочет открыть или в котором работает).

### **Режим занятий (сроки обучения, время, кол-во дней в неделю):**

Обучение длится в течение 4,5 месяцев, охватывает период с начала октября до середины/конца февраля. Режим занятий – 3 раза в неделю с 16.30 до 21.00.

### **Выдаваемый документ:**

Выдается диплом с правом ведения нового вида деятельности. К диплому выдается вкладыш с перечнем пройденных дисциплин и модулей, и соответствующих оценок «освоен/не/освоен» и т.п.

### **Какие документы необходимы при зачислении в группу:**

Для зачисления в группу необходимы следующие документы: копия паспорта, копия документа об образовании (СПО, ВПО), копия СНИЛСа, копия мед. книжки.

**Стоимость обучения:** Полный курс обучения стоит 47 500 руб. Квитанцию на обучение даем на 1-м занятии, которую необходимо оплатить и принести сразу на следующее занятие.

### **Сколько человек в группе:** 10-12 человек

### **Как записаться в группу:** Записаться в группу можно по телефону (495)343-24-64.

В сентябре после 20-х чисел мы обзваниваем всех обучающихся и сообщаем дату, время, аудиторию. При себе на 1-м занятии необходимо иметь копии вышеперечисленных документов, т.к. перед занятием будет открытие курса, где заполняются договор и личная карточка. Поэтому копии всех документов для заполнения необходимы.