



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Партньори по проекта:



Искате ли да учите за шеф-готвач?

Представяме ви нова **съвместна квалификация за професионално обучение** по една от най-интересните професии в областта на кулинарните изкуства.

Квалификацията за професия **„Шеф-готвач“** (или „Главен готвач“) е разработена от международен консорциум, състоящ се от 9 организации от 6 различни държави (България, Италия, Испания, Франция, Португалия и Турция) в рамките на проект CULINART.

Какво всъщност прави „Шеф-готвачът“?

„Шеф-готвачите“ подготвят менюта, създават ястия и наблюдават планирането, организацията, подготовката и приготвянето на ястия в хотели, ресторанти и други места за хранене, на борда на кораби, в пътнически влакове и в частни домакинства.

1. За кого е подходяща квалификацията:

- ученици в професионални училища;
- възрастни, обучаващи се в Центрове за професионално обучение и квалификация;
- хора с трудов опит в кулинарния сектор.

2. Кой може да кандидатства:

Хора **над 16 години**, с или без опит в кулинарните изкуства, или такива, с трудов стаж в областта:

- всеки, който иска да учи за готвач от самото начало;
- всеки, който желае да получи признаване на предходно придобити знания, умения и компетенции;
- всеки, който вече работи като готвач или на друга длъжност в сектора, но иска да повиши или актуализира своята квалификация.

3. Кой предоставя обучението за придобиване на квалификацията:

Международен консорциум от доставчици на професионално образование и обучение и компании, обединени в Алианс „CULINART“.

Обучаемите могат да кандидатстват за обучение във всяка от партньорските организации и да завършат модулите, предоставени от местния партньор в неговата страна или от другите партньори в рамките на Алианса.

По този начин, участниците в квалификационния курс могат да учат във всички страни-партньори: България, Италия, Испания, Франция, Португалия и Турция, като се възползват от възможностите за международна мобилност.

Основни характеристики на обучението:

Пълната продължителност на квалификацията за „Шеф-готвач“, разработена по проект CULINART, е 1300 учебни часа, като тази продължителност може да варира, в зависимост от избрания формат и място на обучение.

Сертифицирането на завършилите квалификацията се извършва в съответствие с националното законодателство в избраната държава на обучение, като партньорските организации по проекта взаимно признават резултатите от ученето и те могат да бъдат валидирани в рамките на Алианса CULINART. Освен това, завършилите квалификацията получават и Европас сертификат/Euroass certificate/ за времето, прекарано в обучение в чужбина /.

Какво е включено в квалификацията за „Шеф“ готвач:



Съвместната квалификация е разработена в 9 ключови обучителни модула, които се считат за решаващи за бъдещите професионалисти, ориентирани се към тази професия. Модулите са базирани на т.нар. Единици резултати от ученето и могат да се изучават и валидират, както заедно, така и независимо един от друг:

1. Здраве и безопасност, хигиена и опазване на околната среда
2. Управление на кулинарния бизнес, туризъм и предприемачество
3. Управление и администрация на персонала в кухнята
4. Управление на финансови ресурси и счетоводство
5. Управление на кухненското производство и осигуряване на качеството
6. Проучвания и разработване на продукти и менюта. Творчество и иновации в кухнята
7. Информационни и комуникационни технологии в кулинарния бизнес
8. Общуване и чужди езици
9. Обслужване на клиенти и връзки с госта

Възможности за кариера:

Завършилите квалификацията за „Шеф-готвач“ могат да продължат кариерата си в различни области и могат да работят във всякакъв тип ресторанти, заведения за хранене или в сферата на кетъринг услугите.

В зависимост от личните си интереси и по-нататъшната си специализация, те биха могли да заемат позициите: готвач, главен готвач, заместник-главен готвач, chef de partie, пекар, сладкар, личен/частен готвач, собственик на ресторант или мениджър на заведение за хранене, автор / блогър, пишещ статии за храни и хранителната индустрия, мениджър / ръководител в кухня, иноватор в храните, дизайнер на храни и много, много други.



За повече информация и подробности се свържете с местния партньор за **България**:

Международен колеж ООД, на адрес: град Добрич, ул. "България", № 3, E-mail: mk_dept@abv.bg, тел. 058/65 56 26.

Проект № 597848-EPP-1-2018-1-BG-EPPKA3-VET-JQ „CULINART: Създаване на съвместна квалификация за професионално образование и обучение в кулинарните изкуства и пилотни пътеки за продължаващо обучение“ е съфинансиран от програма Еразъм+ на Европейския съюз.

Подкрепата на Европейската комисия за изготвянето на настоящата интернет страница не представлява одобрение на съдържанието, което отразява гледните точки само на авторите и не може да се търси отговорност от Комисията за всяка употреба, която може да бъде използвана за информацията, съдържаща се в нея.