



Curs de formare profesională

OSPĂȚAR-CHELNER

Prezentarea cursului:

Cursul de formare pentru ocupația ospătar – chelner – vânzător în alimentația publică organizat de Școala "Bella Italia" se adresează persoanelor care doresc să se califice în această meserie, care sunt pasionați de acest domeniu.

Participanții la cursurile de ospătar vor dobândi competente fundamentale, competente generale, dar și competente specifice acestei meserii.

Meseria de ospătar – chelner – vânzător în alimentația publică poate aduce multiple satisfacții, atât financiare, cât și profesionale.

Chelnerul (ospătarul) asigură servirea consumatorilor cu produse alimentare solicitate de clienți, într-un local de alimentație publică. Servește la cererea consumatorilor preparate culinare, băuturi și alte produse alimentare. Obiectivul minimal pe care-l urmărește este satisfacerea momentană a consumatorului, iar obiectivul maximal este să-l convingă pe acesta că, de fiecare dată când va reveni, va avea aceleași satisfacții.

Munca ospătarului completează străduința bucătarului și pe cea a cofetarului sau patiserului printr-o servire corespunzătoare oferită clienților. De calitatea muncii sale depinde în mare măsură bunul renume al restaurantului.



Scopul cursului:

Școala noastră își propune să formeze ospătari care să poate fi buni cunoscători ai tuturor preparatelor culinare, inclusiv de cofetărie-patiserie, ai băuturilor de orice fel, să aibă deprinderi temeinice de tehnica servirii, să cunoască regulile de protocol și să-și însușească expresiile uzuale și în limbile de circulație internațională. Îndemânarea ospătarului consta în rapiditate, spirit de observație, atenție distributivă și atitudine corespunzătoare față de consumatori.

Formatorul folosește metode moderne de instruire, bazate pe aplicabilitate imediată, care se axează pe interacțiunea directă, activă și constructivă dintre participanți și



str. Plevnei nr. 176, Brăila, România

Telefon/Fax: (+40)239/610.558

Mobil: (+40)747/117.773

E-mail: scoala@bella-italia.ro

Website: <http://scoala.bella-italia.ro>

formatori. Dintre metodele și instrumentele folosite menționăm: expunere, discuții dirijate, lucru în echipă, studii de caz, joc de rol, chestionare, materiale video, dezbateri, simulări, exerciții și aplicații practice (după caz).

Obiective:

- formarea unei echipe de profesioniști foarte bine instruiți;
- aplicarea regulilor de servire în efectuarea operațiunilor de manipulare a obiectelor folosite la prezentarea și servirea preparatelor culinare și a băuturilor într-o unitate de alimentație publică;
- însușirea unui set de competente profesionale care vor califica persoana să desfășoare activități specifice meseriei de ospătar: servirea de gustări aperitive, preparate calde și preparate reci, băuturi alcoolice și băuturi nealcoolice, sfătuirea clienților în alegerea vinurilor și a altor băuturi, servirea la bar a băuturilor alcoolice și nealcoolice.



Programa didactică:

- Noțiuni introductive privind servirea consumatorilor
- Tehnica servirii consumatorilor
- Servirea preparatelor și a băuturilor
- Tehnica servirii diferitelor tipuri de mese
- Norme de protecția muncii și PSI
- Reguli specifice de igienă individuală și a locului de muncă.

str. Plevnei nr. 176, Brăila, România

Telefon/Fax: (+40)239/610.558

Mobil: (+40)747/117.773

E-mail: scoala@bella-italia.ro

Website: <http://scoala.bella-italia.ro>

Perioada de practică:

Se desfășoară pe un număr de 720 de ore de-a lungul celor 6 luni de curs. Programul utilizează tehnici europene de predare și instruire, se bazează pe interactivitate, aplicații, exerciții și oferă participanților posibilitatea de a-și dezvolta rapid aptitudinile, abilitățile și competențele. Fiecare cursant este integrat într-o unitate de profil și instruit de personal profesionist. În această fază se experimentează cunoștințele acumulate în



prima parte a cursului și se pot însuși noi proceduri pe baza experienței persoanei care face instruirea și a locului în care se desfășoară practică.

Date organizatorice:

| | |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Începerea cursurilor | fiecare lună |
| Durata | 6 luni |
| Nr. de locuri | 10 |
| Frecvența | 5 ori pe săptămână (luni – vineri): 3 zile practică, 2 zile teorie |
| Orar | 13:00 – 19:00 practica, 11:00 – 19:00 teoria |
| Pret | 1500 lei (+50 lei taxa de înscriere) |
| Rate | 3 Rate * 500 lei |

Mai multe informații se pot obține la numărul de telefon **0747/117.773**, pe e-mail **scoala@bellaitalia.ro** și pe website **scoala.bella-italia.ro**.