



Curs de specializare profesională, susținut în limba ENGLEZĂ

**PERSONAL HORECA  
PENTRU HOTELURI,  
RESORTURI ȘI  
VAPOARE DE  
CROAZIERĂ**

## Prezentarea cursului:

Cursul de specializare “PERSONAL HORECA pentru HOTELURI, RESORTURI și VAPOARE DE CROAZIERĂ” este organizat de Școală Națională de Excelență în Industria Ospitalității “Bella Italia” și susținut de T&D Manager-ul școlii “Bella Italia”, Macovei Dorin.

Acest curs de perfecționare se adresează persoanelor ce activează deja în hoteluri și restaurante din România, cu un nivel mediu sau avansat al limbii Engleze, ce doresc să lucreze în Hoteluri, Resorturi și la bordul celor mai luxoase Vapoare de Croazieră din lume.

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



str. Plevnei nr. 176, Brăila, România

Telefon/Fax: (+40)239/610.558

E-mail: [scoala@bella-italia.ro](mailto:scoala@bella-italia.ro)

Mobil: (+40)747/117.773

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

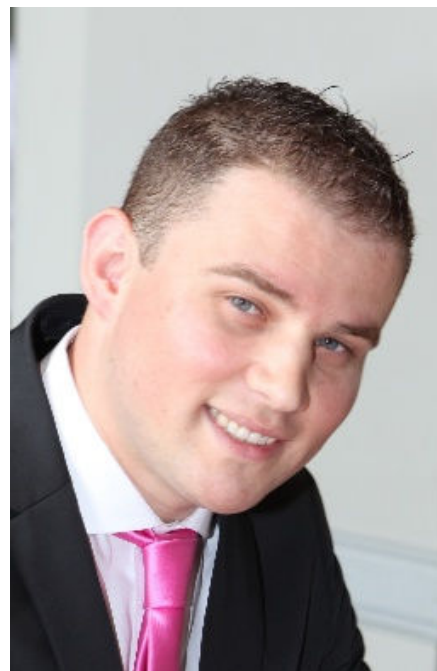
### Prezentarea formatorului:

Formatorul și autorul acestui curs este Macovei Dorin, T&D Manager în cadrul Școlii “Bella Italia”.

Studiile superioare, în specializarea Economia Comerțului - Turism și servicii, sunt completate de numeroase cursuri și specializări în domeniul HORECA efectuate în România și peste hotare.

Acesta are o experiență cumulată de peste 15 ani în Industria Ospitalității Interne și Internaționale, din care 8 ani în Industria Vapoarelor de Croaziere cu servicii de 5 stele, în cadrul celei mai mari Corporații din lume, ROYAL CARIBBEAN INTERNAȚIONAL.

În decursul anilor acesta a activat în departamentele F&B ale unor restaurante naționale pe poziții ca Ajutor Ospătar, Ospătar, Șef de Sală, Manager Restaurant, iar în Compania Royal Caribbean Internațional pe poziții de Waiter, Waiter Lead (Supervisor), MTD Host (Supervisor).



### Scopul cursului:

Participanții la cursuri vor dobândi competente generale și mai ales aprofundate despre organizarea, modul de lucru, excelente cunoștințe specifice domeniului, Psihologie, Etică și Comportament al Consumatorilor Internaționali, ce vor ajuta în obținerea facilă a unui loc de muncă în departamentul F&B al acestor mari industrii Hoteliere și de Croaziere de lux.

Activarea în cadrul unor mari Companii Hoteliere și de Croaziere de lux poate aduce satisfacții materiale și profesionale imense. Modul de lucru foarte organizat creează un mediu propice dezvoltării personale și profesionale din multe puncte de vedere.

### Obiective:

Cursul își propune să ofere cunoștințe aprofundate despre: modul de lucru, servirea, psihologia mediului de lucru internațional, proceduri de servire și terminologia ustensilelor folosite, meniuri, alergii, meniuri speciale în funcție de religii și obiceiuri culinare, ingrediente, sosuri, băuturi specifice, vinuri internaționale, asocierea vinurilor cu meniurile servite, cultură, maniere și preferințe ale consumatorilor internaționali,

str. Plevnei nr. 176, Brăila, România

Telefon/Fax: (+40)239/610.558

Mobil: (+40)747/117.773

E-mail: [scoala@bella-italia.ro](mailto:scoala@bella-italia.ro)

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

tehnici de vânzare, siguranță personală, etica relației interpersonale, etica relației personal-client, igiena personală, igiena locului de muncă, siguranță personală și a celor din jur la locul de muncă.



### Programa didactică:

- Noțiuni introductive despre industria Hotelieră și a Vapoarelor de Croazieră.
- Psihologia mediului de lucru internațional, diversitatea culturală și religioasă.
- Tehnici de servire și terminologie.
- Cunoașterea preparatelor culinare, condimentelor și a modurilor de preparare.
- Cunoașterea și tehnica servirii băuturilor și vinurilor internaționale, tehnici de vânzare.
- Meniuri, meniuri speciale în funcție de alergii, diete, restricții religioase.
- Etica, Comportament, Cultură și Preferințele clienților internaționali.
- Norme de protecția muncii, igiena 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](mailto:scoala@bella-italia.ro)

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



### Date organizatorice:

Începerea cursurilor	data de 15 a fiecărei luni
Durata	10 zile
Nr. de locuri	minim 6
Frecvența	lunară
Orar	6 ore/zi
Preț	1.350 lei
Cerință obligatorie	limba engleză – nivel intermediar

**Locația de desfășurare – Brăila, București, Brașov, Constanța, Cluj, Focșani, Timișoara**

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**.

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>