

Calificarea profesională:

OSPĂTAR (CHELNER) VÂNZĂTOR ÎN UNITĂȚI DE ALIMENTAȚIE

Nivel de învățământ: Învățământ profesional/dual cu durată de 3 ani

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Ce face un Ospătar (chelner) vânzător în unități de alimentație?

determină reputația de ansamblu a unei unități gastronomice;

- se ocupă de servire într-un restaurant: datorită lui clienții pot mânca și bea ceea ce doresc și pot petrece momente minunate;
- totodată, ospătarul este și persoana care vinde, practic, toate produsele și serviciile unității în care lucrează.

Ce competențe vei dobândi în urma obținerii acestei calificări?

- ❖ Comunicarea interactivă la locul de muncă;
- ❖ Efectuarea muncii în echipă;
- ❖ Menținerea unui mediu de muncă sigur și curat;
- ❖ Gestionarea produselor;
- ❖ Preluarea comenzilor clienților;
- ❖ Servirea preparatelor culinare și a băuturilor;
- ❖ Prepararea băuturilor;
- ❖ Încasarea contravalorii serviciilor oferite;
- ❖ Gestionarea stocurilor de băuturi și materiale necesare;
- ❖ Promovarea ofertei de produse și băuturi a restaurantului;
- ❖ Îmbunătățirea calității serviciilor.



Parteneri de practică

Ce vei studia pentru a dobândi această calificare?

- Procese de bază în alimentație;
- Calitatea în turism și alimentație;
- Structuri de primire turistică;
- Etică și comunicare profesională;
- Sisteme de servire,
- Sortimentul de preparate și băuturi;
- Servirea în restaurație;
- Organizarea meselor speciale.



Ocupații ce pot fi practicate:

- Ajutor de ospătar;
- Ospătar (chelner);
- Somelier;
- Barman;
- Barman preparator.