



# ХОТЕЛИЕРСТВО И РЕСТОРАНТЬОРСТВО

Управител в хотелиерството и ресторантьорството  
4 години | редовно, задочно обучение



## МИСИЯ И ЦЕЛИ НА ОБУЧЕНИЕТО

- ✓ Завършилите притежават високотехнологичен набор от знания и умения в широк спектър от икономически, управленски и технологични умения в областта на гостоприемството и ХоРеКа индустрията
- ✓ Практически и управленски опит в условията на устойчива ХоРеКа индустрия
- ✓ Стратегическо интердисциплинарно обучение от водещи специалисти в ХоРеКа сектора
- ✓ Изнесени обучения в лидерски компании в областта хотелиерството и ресторантьорството



ХоРеКа индустрия

## КАРИЕРНИ ВЪЗМОЖНОСТИ

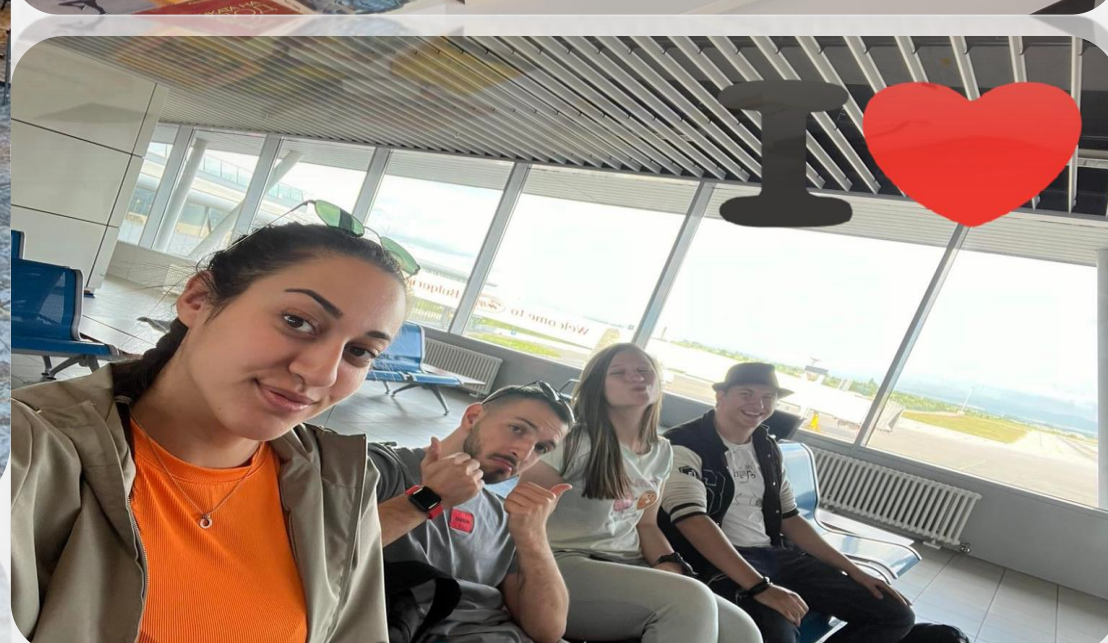
- Управител на хотел / ресторант
- Мениджър в хотел-ресторантски комплекс

## КЛЮЧОВИ КОМПЕТЕНЦИИ

- Фронт офис
- Управление на качеството в хотел/ресторант
- Банкетинг
- Технологичен дизайн в ХоРеКа
- Специални събития
- СПА и Уелнес
- Кариерно развитие в ХоРеКа
- Устойчивост на хотели и курорти
- Социални медии и дигитално съдържание в ХоРеКа

Специализиращи

- Качество на храни и напитки
- Кулинология
- Сензорен анализ на храни и напитки
- Безопасност на храните и хранително законодателство
- Устойчиви системи в ХоРеКа сектора
- Диетично хранене
- Туристическа анимация и интеркултурно общуване
- Етнокултурни особености в храненето
- Технологично обзавеждане в хотела и ресторанта



## МОДУЛИ В ОБУЧЕНИЕТО

- Хуманитарни и икономически
- Маркетинг
- Бизнес икономика
- Предприемачество
- Търговска политика
- Финанси
- Чуждоезиково обучение



Управленски

- Мениджмънт на хотелиерството
- Мениджмънт на ресторантьорството
- Управление на човешките ресурси
- Бранд мениджмънт
- Организация на събития



Практическо обучение

Практически обучения в реална среда в лидерски компании в областта на хотелиерската и ресторантьорската индустрия, даващи Ви конкурентно кариерно предимство



КОНТАКТ

@ department\_tcm@uft-plovdiv.bg

+359 32 603-751