



Catering



КЕТЪРИНГ

БАКАЛАВЪРСКА СПЕЦИАЛНОСТ
4 ГОДИНИ | РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ

ПРОФЕСИОНАЛНИ КОМПЕТЕНТНОСТИ

Бакалавърът по специалност „Кетъринг“ придобива мултидисциплинарна научно-приложна и практическа подготовка за управление на технологични и бизнес процеси във веригата за производства, предлагане и доставка на кетърингови услуги. Специално внимание се отделя на планирането, организирането и контролирането на дейности, свързани с организираното хранене, както и на разработването на подходящи за кетъринг храни, техният състав и презентация.

Дипломираният бакалавър по специалност „Кетъринг“ притежава знания и умения, които му дават възможност да:

- контролира производството и качествени суровини и готова кетърингова продукция;
- да създава нови кетърингови продукти;
- да организира и управлява мероприятия и събития;
- управлява кетърингови фирми;
- участва в проучването на пазара, генерирането на идеи и разработването на стратегии за бизнес развитие на кетъринговото предприятие.

РЕАЛИЗАЦИЯ

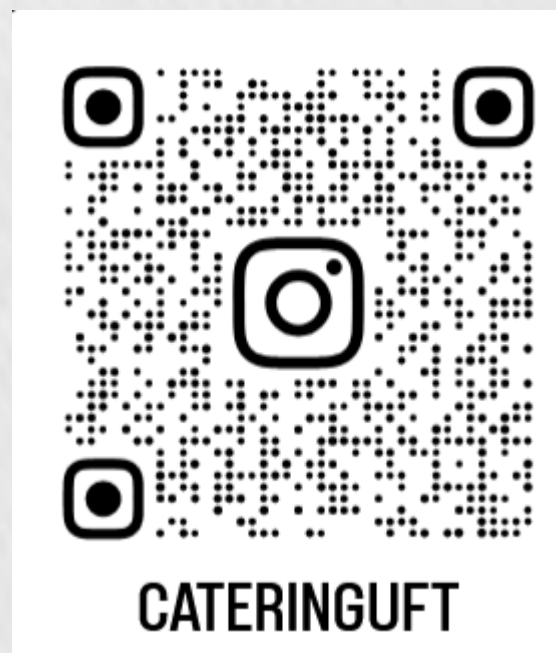
Бакалавърът по специалност „Кетъринг“ може да се реализира като:

- ✓ мениджър на търговско, социално и други видове хранене;
- ✓ мениджър по качеството в производството на храни;
- ✓ мениджър на кетърингови предприятия;
- ✓ мениджър на специализирани производствени цехове;
- ✓ бранд мениджър или консултант в екипи за разработване на нови продукти и технологии в кетъринга.

КОНТАКТИ

**uft_nutrition_department@
yahoo.com**

+359 32 603758



CATERINGUFT



КЛЮЧОВИ ДИСЦИПЛИНИ

- * Стокознание
- * Кулинарен дизайн
- * Основи на кулинарната технология
- * Безопасност на храните и хранително законодателство
- * Оборудване и обзавеждане на кетърингово предприятие
- * Сензорен анализ
- * Технология на кетъринговото производство
- * Организация на централизирано кулинарно производство
- * Организация и управление на мероприятия и събития

