

КУЛИНАРЕН МЕНИДЖМЪНТ



Курсът по „Кулинарен мениджмънт“ представлява съвременно адаптирана и последователно интегрирана система от знания, умения и професионални компетентности насочени към управление на бизнес процесите в ресторантьорството. Чрез обучението си курсистите ще придобият необходимите компетентности в областта на мениджмънта, като част от конкурентния туристически продукт. Участниците ще усвоят експертни познания в областта на генерирането, планирането и менажирането на ресторанта. Основната цел на курса е посредством механизмите на кулинарния мениджмънт *F&B* структурите на ресторанти да реализират успешна маркетингова политика насочена към храната, като основен компонент на успешния бизнес.

По време на обучението участниците в курса ще получат необходимите познания по „Кулинарен мениджмънт“, чрез възможността да управляват ресурсната база, да планират и координират качеството, безопасността на храните и да осъществяват директен маркетинг на продажбите си, посредством адаптирани маркетингови подходи.

Завършилите курса ще могат успешно да стартират своите идейни проекти и да планират отделните етапи от развитието на гастрономическия бизнес.

При провеждане на семинарните занятия ще бъдат обсъждани и реализирани модели на бизнес казуси, чрез които ще се анализират факторите, влияещи върху формирането на крайния туристически продукт.

№	Кандидати	Цена [лв.]
1.	Външни лица и фирми (организации)	410
2.	Представители на профилирани гимназии (средни училища, паралелки) по хотелиерство, ресторантьорство или туризъм	380
3.	Студенти в УХТ (редовна и задочна форма на обучение)	300

СПЕЦИАЛИЗИРАН УЧЕБЕН ПЛАН

за курс

„Кулинарен мениджмънт“

Продължителност на курса на обучение: 1 месец

Форма на обучението: задочно (съботно неделен курс)

Начин на завършване на курса на обучение: Текуща оценка

№	УЧЕБНИ ДИСЦИПЛИНИ	Хорариум, часа	Форма на изпитване	Преподавател
1.	КУЛИНАРЕН МЕНИДЖМЪНТ	-	Текуща оценка	гл. ас. д-р инж. Станко Станков
1.1.	Брандинг и дизайн в ресторанта	10/5		
1.2.	Храни, качество и сигурност в ресторанта	10/5		
1.3.	Маркетингово позициониране	10/5		
	ОБЩО	30л/15у		