

## Специалист (м/ж) по хотелиерство и ресторантьорство (Fachkraft im Gastgewerbe)

Тип на работата	Признато професионално обучение, с възможност за надграждаща квалификация (*)
Вид на обучението	Дуално професионално обучение, регулирано съгласно Закона за професионално образование и обучение (BBiG)
Продължителност	2 години
Места на обучение	Предприятие и професионално училище

(\*) Професионалното обучение може евент. да се допълни с надграждаща квалификация. Подробна информация предлага BERUFENET под "Обзор на обучението".

### Каква е работата?

Специалистите (м/ж) по хотелиерство и ресторантьорство придружават, обслужват и консултират гости. Те напр. приемат поръчки и сервират ястия в ресторантите или наливат напитки на бара. Те също така декорират маси и подреждат шведски маси. В кухнята приготвят обикновени ястия, гарнират студени плата или подготвят шведски маси за закуска.

В стаите те осигуряват чистотата и уюта на помещенията, както и постоянната наличност на достатъчно чисто бельо.

### Къде работите?

Специалистите (м/ж) по хотелиерство и ресторантьорство работят предимно

- в кафенета, ресторанти, както и във фирми за кетъринг
- в хотели и хижи
- в курорти и санаториуми

Те най-често работят в ресторантските помещения и хотелските стаи. Но също така работят и на рецепцията, в складовите помещения, в хотелските кухни и на шведските маси.

### Какви са изискванията?

- За бързото създаване, задълбочаване и поддържане на контакти с клиенти и гости е необходима **готовност за осъществяване на контакт**. **Насоченост към клиентите и тяхното обслужване** е задължителна, за да може да се откликва на желанията и нуждите на клиента.
- Специалистите (м/ж) по хотелиерство и ресторантьорство се нуждаят от добри познания по **немски език**, когато напр. уведомяват гостите за предложенията на хотела или ресторанта. Към техните задължения спадат също посрещането и консултацията на чуждестранни гости. Затова **познанията по чужди езици** са голямо предимство.