**Программа обучающего курса по направлению гостиничный и ресторанный бизнес (HORECA)**

Программа обучающего курса позволяет познакомиться с ресторанным бизнесом и тем, как сфера гастрономии развивается в России.

Речь идет не только о поварах и официантах, но и об управляющих, администраторах, а также о специалистах юридических и маркетинговых отделов. Данный курс является эффективной практикой профориентации. Слушатели осваивают новое для них пространство, это повышает мотивацию на обучение, у них появляется представление об устройстве современного рынка. Гастрономический бизнес – это огромная корпорация, которая связана не только с культурой приготовления блюд.

Курс обучения, общей продолжительностью 64 академических часа, включает в себя теоретическую часть (дистанционно) и практические части (заочно/очно).   
  
Курс разделен на три основные блока:

- Введение в ресторанный менеджмент;

- Будущий шеф: введение в профессию;

- Практический очный блок "От любителя до кондитера".

По окончании курса выдается сертификат установленного образца о прохождении обучения.  
  
Цель программы: сформировать интерес к сфере общественного питания и ресторанного дела через освоение базовых профессиональных компетенции, необходимых для последующего обучения или применения в быту.

Первый урок курса "История ресторанного бизнеса" состоится 22 декабря в 18:00 в формате онлайн (по предварительной регистрации).

Спикер урока: Травкина Ирина Георгиевна - руководитель HR отдела группы компаний Bellini group.  
  
 В программе урока:  
  
- Что такое рестораны?

- С чего началось развитие общественного питания в мире и России

- Характеристика и концепции деятельности предприятий ресторанного бизнеса

- Что происходит сегодня в сфере гостеприимства.

**Для участия в мероприятии нужна обязательная регистрация на сайте бизнесюгры.рф в разделе «Мероприятия»**