



This project is funded
by the European Union



USLOVI UPISA

- završena srednja stručna sprema turističko ugostiteljskog usmjerenja (IV stepen), ili druga srednja škola, plus obavljena praksa u turizmu i ugostiteljstvu, ili započete, odnosno završene studije turizma i ugostiteljstva;
- poznavanje rada na računaru (word, excel, internet, PPT);
- posjedovanje osnovnih komunikacijskih vještina;
- dokaz o status nezapošljenog lica ;

CIJENA (ŠKOLARINA)

Troškovi kursa po polazniku, na bazi grupe od 25 kandidata, iznose 1.400,00 € po kandidatu.

Ovaj kurs se finansira iz Granta EU za kandidate koji su nezapošljeni, a državljani su Crne Gore.

KONTAKT

Adresa: Budva. Zgrada "Akademija znanja",
85310 Budva, Crna Gora Telefon: Dekan +382 (0) 69 050 243 Prodekan +382 (0) 69 718 355
Studentska sluzba +382 (0) 67 280 700;
+382 (0) 67 241 977; Fax. +382 (0) 78 108 083
www.fbt-budva.com; e mail: info@fbt-budva.me



KURS: MENADŽMENT HRANE I PIĆA (F&B MANAGEMENT)

Upisuje u okviru EU Granta po programu
“**Mladi, žene, dugoročno nezapošljeni
na tržištu rada**”
od 25 do 35 kandidata iz Crne Gore



Prava stvar na pravom mjestu

OPIS PROGRAMA

Program je izveden iz osnovnih modula akademskog studijskog programa Menadžment u turizmu i ugostiteljstvu – nivo bachelor i razvijen po ugledu na slične kurseve koje organizuje The American Hotel & Lodging Educational Institute (AHLEI). Radi se o primijenjenom programu, gdje teorijska nastava učestvuje sa 40%, a praktična sa 60% (praktična obuka i stažiranje). Kandidati koji uspješno savladaju obuku i polože sve ispite dobijaju interni sertifikat o završenoj obuci koji služi za dokazivanje znanja i vještina za F&B menadžment. Sertifikat se vrednuje sa 30 ECTS.

MOGUĆNOSTI ZAPOŠLJENJA

Cilj kursa je da se budući zapošljenici u hospitaliti industriji osposobe za menadžment u objektima koji pružaju usluge hrane i pića; ciljna grupa nijesu samo svršeni srednjoškolci odgovarajućeg usmjerenja ili praktičnog iskustva, već i studenti i alumni kojima nedostaju praktična znanja i vještine da bi postali konkurentni na tržištu rada. Po završetku ovog kursa kandidati su spremni da obavljaju slijedeća radna mjesta: Menadžer restorana, menadžer barova, menadžer F&B sektora u hotelu i menadžer drugih objekata gdje se servira hrana i piće, kao i mjesta pomoćnika menadžera u svim nabrojanim vrstama objekata



- F&B menadžer u turizmu i ugostiteljstvu

AKREDITACIJA I LICENCA

Ovo je program neformalnog obrazovanja, ali koji se kod savjesnih poslodavaca prepoznaje i vrednuje kao znanje i vještina, čije posjedovanje potvrđuje interni sertifikat Fakulteta za biznis i turizam Budva.

NASTAVNI PLAN KURSA F&B MENADŽMENT

Program se izvodi savremenim i klasičnim metodama nastave: predavanja, diskusije, praktična obuka, organizovanje gastro događaja. Razvijen je po slijedećem planu:

PROGRAM ZA F&B MENADŽMENT		
red. Br.	PREDMET	Broj časova
1	Karakteristike savremene F&B industrije	15
2	Kadrovi u sektoru hrane i pića- F&B osoblje	25
3	Menadžment i Liderstvo u F&B sektoru	15
4	Marketing u F&B sektoru	70
5	Nauka o ishrani- Nutricionizam	90
6	Planiranje menija	120
7	Nabavka, prijem i skladištenje namirnica	12
8	Prizvodnje (priprema) hrane i pica	120
9	Profesionalni servis gosta - usluživanje + Guest Service Gold	240
10	Sanitacija i sigurnost	12
11	Kontroling i bužetiranje	20
12	Vino hrana i kultura-tematski gastro događaji	160
13	UKUPNO	899

