

### Учебный центр переподготовки повышения квалификации «АФИНА»

### Система Добровольной сертификации





### № Наша компания предлагает обучение по следующим направлениям: Каждому слушателю Квалификационный Аттестат Профстандарта В ПОДАРОК!

|    | Наименование курса                             | Количество часов |
|----|--|------------------|
| 01 | Администратор ресторана;                       | 72, 106, 144,    |
|    |  | 256-1200         |
| 02 | Администратор ресторанно-гостиничного бизнеса; | 72, 106, 144,    |
|    |  | 256-1200         |
| 03 | Активные продажи в ресторане                   |                  |
| 04 | Активные продажи в ресторане;                  | 72, 106, 144     |
| 05 | Бизнес план ресторана;                         | 72, 106, 144,    |
| 06 | Бухгалтерский и налоговый учет в общественном  | 72, 106, 144,    |
|    | питании, ресторанном бизнесе;                  | 256-1200         |
| 07 | Вербальная презентация блюд;                   | 72               |
| 08 | Директор ресторана;                            | 72, 106, 144,    |
|    |  | 256-702          |
| 09 | Заведующий производством предприятия           | 72, 106, 144,    |
|    | общественного питания;                         | 256-702          |
| 10 | Информационные технологии для гостинично-      | 72, 106, 144     |
|    | ресторанного бизнеса;                          |                  |
| 11 | Кейтеринг. Продвижение и организация выездных  | 72, 106, 144     |
|    | банкетов;                                      |                  |
| 12 | Компетенция официанта;                         | 72               |
| 13 | Корпоративная отчетность ресторанного бизнеса; | 72, 106, 144     |
| 14 | Кулинарная характеристика блюд;                | 72, 106, 144     |
| 15 | Маркетинг ресторана;                           | 72, 106, 144     |
| 16 | Менеджер предприятия питания/Управляющий       | 72, 106, 144,    |
|    | рестораном;                                    | 256-702          |
| 17 | Менеджмент в сфере общественного питания с     | 72, 106, 144,    |
|    | присвоением квалификации «Менеджер             | 256-1200         |
|    | предприятия питания»;                          |                  |
| 18 | Менеджмент предприятия питания/Управление      | 72, 106, 144,    |
|    | производством;                                 | 256-702          |
| 19 | Менеджмент предприятия питания/Управление      | 72, 106, 144,    |
|    | рестораном;                                    | 256-1200         |
| 20 | Мотивация персонала ресторана;                 | 72, 106, 144     |
| 21 | Навыки грамотного руководителя и построение    | 72, 106, 144     |
|    | эффективной команды ресторана;                 |                  |

|    |   | T             |
|----|---|---------------|
| 22 | Оборудование предприятий общественного          | 72, 106, 144  |
|    | питания;  |               |
| 23 | Организатор кондитерского производства;         | 72, 106, 144  |
| 24 | Организационная структура управления ресторана; | 72, 106, 144  |
| 25 | Организация банкетов: продажи, переговоры,      |               |
|    | проведение мероприятия;                         |               |
| 26 | Организация безопасности и контроля в           |               |
|    | ресторанном бизнесе;                            |               |
| 27 | Организация кулинарного производства;           | 72, 106, 144  |
| 28 | Организация обслуживания посетителей;           | 72, 106, 144  |
| 29 | Организация питания детей: современные          | 72, 106, 144  |
|    | требования к технологическим процессам,         |               |
|    | производству и реализации продукции;            |               |
| 30 | Основы продаж в ресторане;                      | 72, 106, 144  |
| 31 | Основы работы профессионального сомелье         | 144           |
|    | (специалиста по карте вин);                     |               |
| 32 | Основы ресторанного дела для барменов,          | 144           |
|    | официантов с изучением программы R-Keeper       |               |
| 33 | Открытие ресторана;                             | 144           |
| 34 | Повышение квалификации заведующих               | 72, 106, 144  |
|    | производством на предприятиях общественного     |               |
|    | питания;  |               |
| 35 | Позиционирование ресторана и меню;              | 72            |
| 36 | Практическая подготовка и адаптация на новом    | 72            |
|    | рабочем месте горничных;                        |               |
| 37 | Практическая подготовка и адаптация на новом    | 72            |
|    | рабочем месте поваров, официантов;              |               |
| 38 | Практический семинар для заведующего            | 72, 106, 144  |
|    | производством предприятия общественного         |               |
|    | питания;  |               |
| 39 | Преодоление барьеров в активных продажах;       | 72, 106       |
| 40 | Проверки на предприятиях общественного          | 72, 106, 144  |
|    | питания;  |               |
| 41 | Разрешительная документация в ресторанном       | 72, 106       |
|    | бизнесе;  |               |
| 42 | Ресторанный бизнес: экономика и продажи;        | 72, 106, 144  |
| 43 | Ресторатор (управляющий ресторана);             | 72, 106, 144, |
|    |   | 256-1200      |
| 44 | Санитарные требования к предприятиям            |               |
|    | общественного питания;                          |               |
| 45 | Собственник ресторанного бизнеса: от открытия   | 72, 106, 144  |
|    | до продвижения;                                 |               |
| 46 | Стандарты сервиса и правила обслуживания в      | 72, 106, 144  |
|    | ресторане;                                      | , ,           |
|    | · - •   |               |

|    | C  | <b>TO</b> 406 444 |
|----|--|-------------------|
| 47 | Структура и организация ресторана;             | 72, 106, 144      |
| 48 | Технолог предприятия питания /                 | 72, 106, 144,     |
|    | Зав.производством;                             | 256-1200          |
| 49 | Технологии работы администратора ресторана/    | 72                |
|    | менеджера зала;                                |                   |
| 50 | Технология обслуживания и стандарты сервиса на | 72, 106, 144      |
|    | предприятии;                                   |                   |
| 51 | Управление персоналом и охрана туда;           | 72, 106, 144,     |
|    |  | 256-702           |
| 52 | Управление ресторанным бизнесом;               | 72, 106, 144,     |
|    |  | 256-702           |
| 53 | Управляющий рестораном - правление             | 72, 106, 144,     |
|    | маркетингом, финансами, бизнес-процессами и    | 256-1200          |
|    | персоналом ресторана;                          |                   |
| 54 | Управляющий рестораном;                        | 72, 106, 144,     |
|    |  | 256-702           |
| 55 | Управляющий сетью ресторанов;                  | 72, 106, 144,     |
|    |  | 256-1200          |
| 56 | Финансовые аспекты открытия ресторана;         | 72, 106, 144,     |
| 57 | Франшиза ресторана: основы создания;           | 72                |
| 58 | Функции и задачи операционного директора сети  | 72, 106, 144      |
|    | ресторанов;                                    |                   |
| 59 | ХАССП на предприятиях общественного питания:   | 72, 106, 144      |
|    | адаптация, разработка и внедрение системы      |                   |
|    | управления безопасностью пищевых продуктов по  |                   |
|    | ISO 22000:2018;                                |                   |
| 60 | Экспресс-курс "Открытие ресторана для          | 144               |
|    | владельцев бизнеса";                           |                   |
| 61 | Эффективный маркетинг в сфере HoReCa;          | 72, 106, 144      |
| 62 | Эффективный менеджмент ресторанного бизнеса.   | 72, 106, 144      |
|    |  |                   |

Количество часов: 72, 106, 144

Курсы повышения квалификации;

72 – часа - Специалисты по профилю без отрыва производства.

106 – часов - Специалисты по профилю с отрывом от производства.

144 – часов – Специалисты не профильного направления.

256- 1200 — часов Диплом проф. переподготовки (2-й Диплом на базе Диплома о высшем или Средне специальном образовании )

Внимание! Данный перечень не является полным - программы и курсы обновляются ежедневно. Наша компания может разработать курс в индивидуальном порядке, по теме, которая подходит именно Вам.

Срок разработки - 1 день.

Полностью дистанционно.

Без отрыва от работы.



### Управление по контролю и надзору в сфере образования Республики Башкортостан

наименование лицензирующего органа

ЛИЦЕНЗИЯ 5263 от « 12 " сентября на осуществление образовательной деятельности Настоящая лицензия предоставлена Обществу с ограниченной ответственностью «Финанс-Эксперт» имеется) сокрашенное наименование (в том числе фирменное наименование). 000 «Финанс-Эксперт» организационно-правовая форма юридического лица. общество с ограниченной ответственностью панменование и реквизиты документа, удостоверяющего его личность) на право оказывать образовательные услуги по реализации образовательных программ по видам образования, по уровням образования, по профессиям, специальностям, направлениям подготовки (для профессионального образования), по подвидам дополнительного образования, указанным в приложении к настоящей лицензии. Основной государственный регистрационный номер юридического лица

1122311010722

(индивидуального предпринимателя) (ОГРН)

2311149007

Идентификационный номер налогоплательщика

Серия 02J01 M0007043

## РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР ПЕРЕПОДГОТОВКИ И ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ «АФИНА».

ООО «ФИНАНС-ЭКСПЕРТ»

Лицензия Министерства образования и науки Республики Башкортостан

Рес. №05263 от «12» сентября 2019 г.

Серия 02ЛО1, №0007043(серия 02ЛО1 №0014861)

### ANTIAOM

О ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКЕ

### 232410462889

Диплом дает право на выполнение нового вида профессиональной деятельности (4.5 ст. 76 Ф3-273 от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации)

Регистрационный номер ЭАБ - 035-20

Город

24.05.2020 г.

Настоящий диплом свидетельствует о том, что

## Кондрашов Артем Андреевич

с 02 февраля 2020 г. по 24 мая 2020 г.

прошем(а) профессиональную переподготовку в (на)

УЦ ШІК «АФИНА» ООО «ФИНАНС-ЭКСПЕРТ»

по программе профессиональной переподготовке
Дополнятельного Профессионального Образования
«ЭКСПЕРТИЗА, АУДИТ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОГО
ПРОИЗВОДСТВА ТРЕБОВАНИЯМ ХАССП»

в объеме 480 часов
Решением экзименационной комиссии от

## «24» мая 2020 года Протокол № 35

диплом подтверждает присвоение квалификации

SKCIIEPTH3A, AУДИТ БЕЗОПАСНОСТИ ПИШЕВОГО ПРОИЗВОДСТВА ГРЕБОВАНИЯМ ХАССП и дает право на ведение профессиональной деятельности по специальности

ЭКСПЕРТИЗА, АУДИТ БЕЗОПАСНОСТИ ПИШЕВОГО ПРОИЗВОЛСТВА ГРЕБОВАНИЯМ ХАССП



(ак. 3. В. Макаренко

Л.А. Идрисова

Е.А. Швыряева

### **ФЕДЕРАЛЬНОЕ: ALEHT CTBO: IIO: TEXHINYE CKOMY** РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

Системы добровольной сертификации

# Национальный реестр «СПЕЦИАЛИСТЫ РОССИИ» (СДС·НР «РСР»)

РЕГИСТРАЦИОННЫЙ ·НОМЕР ·POCC °RU.32355.04PCP0 · от -21 ·января ·2021 · г.а Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации дарегистрирована в Едином реестре зарегистрированных систем добровольной сертификации!

Головной орган по сертификации:

Общество сограниченной ответственностью «Финанс-Эксперт»

Юр. адрес::350901, г. Краснодар, ул. 40 лет-Победы, д. 144, оф. 8, тел. 8 (861) 992-52-50, +7-918-390-56-78 <u>ru.standart@mail.ru</u>¶

# КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ·СЕРТИФИКАТ·СПЕЦИАЛИСТА·¶

Nº-POCC-RU.32355.04PCP0-KCC-22.005-054¶

# Настоящий сертификат удостоверяет, что:

# Кондрашов Артем Андреевич,

Соответствует требованиям, предъявляемым к Специалисту по технологии продукции и организации 22.005 «Специалист-по-технологии-продукции-и-организации-общественного-питания»¶ общественного питания в соответствии с профессиональным стандартом:

Код--- D/03.6...Уровень квалификации---6

Оперативное управление производством продукции общественного питания. массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Сертификации:Национальный реестр «СИЕЦИАЛИСТЫ РОССИИ» (СДС НР «РСР») от «28» июня 2022 т. ¶ Сертификат выдан на основании решения аттестационной комиссии № 054 в Системе Добровольной

Без ежегодного инспекционного контроля Органа сертификации: -- Сертификат не действителен (См. на обороте)

Руководителя органа по сертификации:

А. А. Камарино

Срок.действия: 27 июня 2025 г. а

Per.: No-054-22a



### Удостоверение

### является документом о

### повышении квалификации

серия 02Л01, №0007043 (серия 02П01№0014861) Рег. № 05263 от «12» сентября 2019 г. Тицензия Министерства образования и науки Республики Башкортостан

Регистрационный номер

ДО-227-СП

2 ноября 2021 г. Дата выдачи



### РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

### О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ УДОСТОВЕРЕНИЕ

Настоящее удостоверение выдано

Пономаревой (фамилия, имя, отчество)

### Светлане Николаевне

дополнительного в том, что она с «25» октября 2021 г. по «2» ноября 2021 г. ПЕРЕПОДГОТОВКИ И ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ *SYEEHBIЙ* учреждении образования В обучение профессионального прошла

# «А Ф И Н.А» (000 «ФИНАНС-ЭКСПЕРТ»)

по программе «ХАССП: Основы, Теория, Практика. Практическое (наименование проблемы, темы, программы дополнительного профессионального образования) руководство по внедрению. Судебная практика»



И.О. Ректора

Идрисова Л. А.

Золотуева С. В. Секретарь

год 2021