

ВІДГУК
про випускників
Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і
торгівлі
ресторану-піцерії «Б'янко»

Ресторан-піцерія «Б'янко» вже багато років співпрацює з Тернопільським фаховим коледжем харчових технологій і торгівлі в якості бази практики для студентів і місцем працевлаштування для випускників. Це зумовлено близьким розташуванням нашого закладу від коледжу, хорошим матеріально-технічним забезпеченням та високим вимогам до організації роботи на кухні та обслуговування відвідувачів. Під час відпрацювання практики студенти освоюють усі етапи протікання виробничого процесу і мають можливість закріплювати теоретичний матеріал у практичній діяльності.

Випускники коледжу, які під час навчання проходили у нас практику і після закінчення навчання працювали або досі працюють, володіють якостями хороших спеціалістів: працівники кухні знають процес виконання усіх етапів підготовки напівфабрикатів та доведення страв до готовності, надаючи їм відповідних якісних показників, працівники залу – вимоги щодо здійснення обслуговування відвідувачів, підготовки торгового залу до обслуговування, культуру спілкування та професійну етику.

Враховуючи вищевказане, ми плануємо продовжувати спільну роботу із Тернопільським фаховим коледжем харчових технологій і торгівлі в напрямку підготовки фахівців для закладів ресторанного господарства, оскільки відчувається постійна потреба у працівниках через суттєву конкуренцію, їх виїзд за кордон або розширення діяльності у весняно-літній період.



Павло ЧЕБАНОВ