Відгук

про підготовку фахових молодших бакалаврів за спеціальністю «Харчові технології» Львівського професійного коледжу готельно-туристичного та ресторанного сервісу

Співпрацюю, як власник ресторану з Львівським професійним коледжем готельно-туристичного та ресторанного сервісу протягом багатьох років. Організовуємо спільні майстер класи, конференції, шеф-столи.

У своїй професійній діяльності опираюся саме на випускників коледжу, які є в основному складі працівників ресторану.

Співпраця ресторану «Роса» та коледжу є плідною та взаємовигідною з обох сторін. В ресторані проходять технологічну та переддипломну практику, згодом працевлаштовуються випускники даного навчального закладу за професіями кухар, кондитер та технолог (фаховий молодший бакалавр) виробництва харчової продукції.

Працівники із числа випускників Львівського професійного коледжу готельно-туристичного та ресторанного сервісу вирізняються хорошими фаховими знаннями та вміннями, володіють навиками роботи на сучасному обладнанні, організаторськими здібностями, здатністю сприймати та швидко навчатися новим технологіям.

Вони є перспективними, знаючими фахівцями і в майбутньому можуть реалізувати себе як керівники.

Директор ресторану «Роса» Руслан Сорочинський

ФІЗИЧНА ОСОБА - ПІДПРИЄМЕЦЬ Сорочинський Руслан Ярославович № 2955009571 ЛЬВІВ

21 листопада 2024 р.