



# HRC CULINARY ACADEMY

*at International College Albena*

HRC **Кулинарна** Академия  
при Международен колеж – Албена



Get inspired  
by guest  
lectures from  
internationally  
renowned  
chefs

*Creating  
Successful  
Careers!*

# Изключително кулинарно образование в класно и модерно училище

Градеща успешни кариери!

Най-модерното кулинарно училище в България е разположено в центъра на град Добрич, близо до известните черноморски курорти на север от Варна. Академията не само ще изгради и развие твоите практически умения, но и ще те квалифицира за вълнуваща международна кариера в най-класните хотели и луксозни ресторанти.

*Интересувате ли се от международна кулинарна кариера?*

Висококвалифицираните главни готвачи могат да градят кариера на всякъде по света. Да си добър главен готвач обикновено означава, че имаш натрупани знания за хранителните продукти и можеш да приготвяш вкусни ястия. Освен това, обаче, означава и да умееш да работиш в екип, да мислиш креативно при създаването на нови рецепти, да знаеш как функционира ресторанта и да се чувстваш самоуверен да работиш и живееш в чужда страна. Инструкторите (Главни готвачи) в академията ще развият всички твои умения, необходими, за да бъдеш отличен главен готвач. И нещо повече, ще имаш възможността

да развиеш комуникативните си способности. В края на своето образование ще бъдеш ценен служител за всеки работодател в твоята страна и в чужбина.

Двугодишният курс на обучение се преподава на английски език и може да започва през февруари или септември. Академията е разположена в Международен колеж – Албена, който е добре познат със своите международни туристически програми. Новата Кулинарна Академия (в която Колежът е партньор) и Международен колеж – Албена работят в тясно сътрудничество и съвместно ползват средства за обучение като учебни зали и общи помещения. При завършване на интензивния курс на обучение получаваш акредитирана международна диплома по „Кулинарни изкуства“. В рамките на само две години ще се подготвиш за вълнуващата кариера на майстор – кулинар!

Ще бъдеш  
изненадан  
колко много  
научаваш



Това е много повече от  
обикновено училище.

В края на две-годишната програма ти ще можеш:

- Да приготвяш изтънчени ястия в професионална среда;
- Да създаваш менюта и да изготвяш точни калкулации;
- Да препоръчваш комбинирането на храни и напитки;
- Да общуваш свободно на английски език;
- Да работиш добре в екип;
- Да използваш междуличностните си умения за създаване на приятелства и мрежа от контакти;
- Да се забавляваш в сферата на туризма и да стартираш своята успешна международна кариера;



BULGARIAN

## HRC INTERNATIONAL

Градеща успешни кариери!

HRC кулинарна академия е основана от HRC International, която е сред водещите международни организации за подбор и обмен на кадри. За повече от 12 години HRC International е осигурил подходяща работа на млади и мотивирани кандидати в голям брой хотели и ресторанти в различни краища на света. Посетете [www.hrc-international.com](http://www.hrc-international.com), за да получите по-подробна информация.

## Програма на Академията

Учи, прилагай наученото в практиката, пътувай и се забавлявай!

Курсът на обучение е разработен от висши куляinari и други експерти от индустрията. Широкообхватното практическо обучение в академията е съчетано с платен стаж в индустрията в луксозни ресторанти и утвърдени световноизвестни хотели и курорти.

Преди да започнеш своето обучение, ще бъдеш насочен към преминаването на 6-месечен курс по английски език, в зависимост от входящото ниво на владеене на езика. Този курс се организира от Международен колеж – Албена.

Двугодишният курс на обучение съдържа следното:

5 месеца	Обучение в академията
5 месеца	Стаж в индустрията
5 месеца	Обучение в академията
5 месеца	Стаж в индустрията

По-голямата част от обучението ти в академията ще премине в усвояване на практически знания в кухнята с цел да придобиеш и усъвършенстваш своите кулинарни умения. Нещо повече, ще преминеш през теоретично обучение по предмети като стокосзнание на хранителните продукти, разработване на меню, отчетност и контрол на разходите, английски език, компютърна грамотност и много други.

## Инструктори главни готвачи и гости

Утвърдени световно известни главни готвачи от изискани хотели и ресторанти в различни краища на света, както и гост – инструктори от Европейски университети – партньори ще участват в курса на обучение в академията. Те ще споделят своя опит, актуалните тенденции в световната куляinariя, както и своите знания за установените традиции в куляinariята. Шанса да се учиш от някои от най-добрите майстори в световна величина е най-голямото предимство на академията.



Improve your  
language skills  
and make friends  
all over the world



Започнете  
да готвите!

### База

Професионално оборудване в реална среда  
Първокласните учебни кухни и луксозният учебен ресторант в допълнение са от изключително значение за академията. Студентите ще имат самостоятелни работни места, оборудвани с модерна техника и съоръжения. Ресторантската кухня създава една реалистична среда за теоретично и практическо обучение по кулинария в а-ла-карт

ресторант. Преминавайки през всички специализирани райони в кухнята, ти ще се научиш да подготвяш ястия в реална обстановка. „Кулинарният театър“ ще функционира като шоу – кухня оборудвана с най-новата мултимедийна технология. За да направи твоето гастрономично преживяване пълноценно, академията има своя изба, използвана за дегустация на вино, напитки и сирене. Налице е и кулинарна библиотека, която може да се ползва за достъп до интернет и други информационни средства или за учене.

### Професионални стажове в индустрията

Добиване на международен опит  
Да научиш означава да направиш. Ето защо ти имаш невероятната възможност да работиш в реална обстановка в кухня на ресторант или хотелски комплекс. Двата платени стажа е препоръчително да се проведат в англо-говорящи страни. Получаваш шанса да приложиш придобитите знания и умения и да се научиш да работиш в екип от кулинарни професионалисти. Академията предлага богат избор от стажове в ресторанти и хотели в Европа и САЩ от световна величина. Академията има специално сформирани екипи от професионалисти, които ще ти помогнат да се подготвиш за своята чуждестранна практика.

### Ако ...

- умееш да работиш в екип?
- имаш слабост към кулинарията?
- се трудиш усърдно?
- обичаш да доставяш радост на хората около себе си?
- желаеш да натрупаш международен опит?

... присъедини се към HRC  
кулинарна академия!

### Цени, разходи и доходи

Мисията на академията е да предостави висококачествено кулинарно образование, което е достъпно. Информация за цените и разходите е включена във формуляра за кандидатстване. Има възможност за намаления и стипендии, в зависимост от вашия опит.

По време на курса на обучение ще имаш възможност да работиш в местни хотели и ресторанти, за да добиеш опит и допълнителни доходи. А и на двата международни стажа ще получаваш атрактивно възнаграждение.



## HRC CULINARY ACADEMY

3 Bulgaria Street, Dobrich 9300, Bulgaria

ул. "България" №3, гр. Добрич

### READY TO APPLY?

Do you want to join us at the Culinary Academy? You are welcome to apply! Just fill in the application form. More information about the academy and its program is available at our website [www.hrcacademy.com](http://www.hrcacademy.com) or you can contact us by phone at +35 (0)58 601 611 or send an e-mail to [info@hrcacademy.com](mailto:info@hrcacademy.com).

### ГОТОВ ЛИ СИ ДА КАНДИДАТСТВАШ?

Желаеш ли да се присъединиш към Кулинарната академия?

Добре дошъл си да кандидатстваш! Необходимо е да попълниш единствено формуляра за кандидатстване.

За допълнителна информация за академията и програмата, която тя предлага, посети нашия website: [www.hrcacademy.com](http://www.hrcacademy.com), обади се на тел: +35 (0)58 601 611 или изпрати e-mail на адрес: [info@hrcacademy.com](mailto:info@hrcacademy.com)

Научи всичко за  
бланширането,  
скарата, пърженето,  
задушаването и  
печенето.

*"It is with great pleasure that I endorse this exciting educational initiative in Bulgaria."*

Louis Spost  
Executive Chef at Hilton Atlanta, USA

*"I love adding my own creative touch to traditional French dishes to give them a modern edge."*

Joël Antunes  
Owner of the restaurant Joël in Atlanta USA,  
featuring French cuisine with Mediterranean  
and Asian influences