

Управление рестораном Краснодар



Краснодар, Россия

Управление рестораном

В программе курса:

Общие знания по юридическим основам профессии, технике безопасности и охране труда, специальные знания по управлению процессами, службами (кухней и залом), персоналом ресторана, разрешению и предупреждению производственных и межличностных конфликтов, знания по контролю за злоупотреблениями персонала, знания о системе контроля персонала в отсутствие руководителей Mystery Shopping, маркетингу и рекламе ресторана, работе с клиентами, увеличению продаж и дополнительных продаж.

Программа:

1. Организация ресторанного хозяйства.
2. Место администратора в структуре управления рестораном.
3. Продажи и работа с гостями. Ресторанный сервис.
4. Поиск и подбор персонала ресторана. Кадровые технологии и делопроизводство.
5. Управление линейным персоналом. Обучение и развитие персонала.
6. Контроль за работой персонала.
7. Ресторанный маркетинг и реклама.

За предоплату бонус 2200 руб

Цена: **13 000 \$**

Тип объявления:
Услуги, предлагаю

Торг: неуместен

Ирина Дубровская

89181183766

ул. Карасунская 82/1