

Основы ресторанного дела. Администратор ресторана.

Краснодар, Россия

Дата начала курса: 03.06.13
Продолжительность: 62 ак.ч.

Курс состоит из трех уровней:

Уровень 1 "Основы ресторанного дела"

Слушатели знакомятся с основами ресторанного дела: технологиями работы бармена и официанта, психологией общения с гостями и разрешения конфликтов с гостями.

Уровень 2 "Администратор ресторана (18 час)"

В программу входит управление персоналом кухни и зала. Курс второго уровня включает также блок вопросов, которые изучаются в заочном (дистанционном формате) : юридические (правовые) основы ресторанного бизнеса; техника безопасности; охрана труда для персонала гостинично-ресторанной сферы.

Уровень 3 «Управляющий рестораном (Маркетинг и управление рестораном)» (27 ак.час)

Программа третьего уровня включает специальные знания по управлению всеми процессами ресторана, включая финансы : закупки и работа с поставщиками, взаимодействие служб, контроль за выполнением стандартов, работа с гостями, разрешение и предупреждение производственных и межличностных конфликтов, маркетинг и реклама ресторана , увеличение продаж и дополнительных продаж, прохождение проверок, взаимодействие с контролирующими органами.

Слушатели могут обучаться в группе или индивидуально, выбирать вопросы для индивидуальных консультаций.

Цена: **11 500 руб.**

Тип объявления:
Услуги, предлагаю

Торг: неуместен

Дубровская Светлана

(861) 203-16-42

ул.Карасунская 82/1, 2 этаж