

Лучшие курсы ресторатора



**ШКОЛА ПРОФЕССИОНАЛІВ
СФЕРИ ОБСЛУЖИВАННЯ**
УЧЕБНОГО ЦЕНТРА "АКАДЕМІЯ УСПІХА"

**ПРИГЛАШАЕМ ВАС ПОСЕТИТЬ НАС
СЕГОДНЯ В МЕНЮ:**

Курс "Администратор гостиницы и ресторана"	5 МЕСЯЦЕВ
Курс "Бар-менеджер" -	2 МЕСЯЦА
Курс "Сомелье" -	4 МЕСЯЦА
Курс "Бармен-Официант" -	2 МЕСЯЦА
Курс "Бармен-Бариста" -	1 МЕСЯЦ
Курс "Флейринг" -	1 МЕСЯЦ

ЗАКАЗНЫЕ БЛЮДА:

- Тренинги для персонала гостиниц
- Тренинги для персонала ресторанов
- Курс "Ресторатор"

**ЖДЕМ ВАС ПО АДРЕСУ: г. Симферополь, ул. Пушкина, 16, офис 30
70-80-21, 70-80-31, 050-683-08-10**

AvizInfo.com.ua

Сімферополь, Україна

Обучение в современных оборудованных кабинетах. Практические занятия по сервировке столов, изучение работы официантов, барменов проводится в специально оборудованном учебном классе, в котором установлена профессиональная барная стойка со всей необходимой посудой, бытовой техникой (холодильник, плита, кофеварка, микроволновка) и инвентарем! Для трансляции видеоматериалов в учебных классах имеются ЖК - монитор диагональю 1 м.

Опытный преподавательский состав, работающий в нашем учебном центре свыше 3-х лет, доступно и квалифицированно изложит учебный материал, выбранного Вами курса.

Учебный план курса составлен таким образом, чтобы на каждом Вашем занятии рассматривались теоретические и практические вопросы, что позволит максимально усвоить программу курса.

Продолжительность обучения = 2 месяца. Стоимость обучения за весь курс = 1800 грн./месяц

Программа курса:

1. Структура и организация ресторана
2. Стандарты работы и обязанности линейного и административного персонала ресторана
3. Стандарты сервиса и правила обслуживания в ресторане
4. Алкогольные и безалкогольные напитки
5. Организация банкетов и приёмов
6. Организационная структура управления
7. Функции процесса управления
8. Стратегия управления рестораном
9. Маркетинг ресторана
10. Навыки грамотного руководителя и построение эффективной команды ресторана
11. Кадровое администрирование и корпоративная культура в ресторане
12. Мотивация персонала ресторана
13. Финансы и дополнительные источники дохода ресторана
14. Организация закупок
15. Эффективная организация продаж в ресторане
16. Завоевание гостя
17. Корпоративная отчетность
18. Взаимодействие с государственными структурами
19. Разрешительная документация
20. Организация безопасности и контроля в ресторанном бизнесе

Наш адрес: Симферополь, ул. Пушкина, 16, офис 30, 2-й этаж (во дворе ЗАГСА)

Наши телефоны: 70-80-21, 70-80-31, 050-683-08-10, 093-250-99-67, 050-040-88-23

График работы центра: с 09:00 до 20:00 AvizInfo.com.ua

1/2

Price: **900 грн.**

Тип оголошення:
Послуги, пропоную

Торг: неуместеннеуместен

Полина Мария

050-683-08-10

ул.Пушкина 16, офис 30.