Управляющий рестораном

Астана, Казахстан

Управляющий ведет дела своего руководителя в одном или даже нескольких ресторанах. Он решает все организационные вопросы от набора персонала до заключения договоров на поставку продуктов. Главная задача управляющего рестораном сделать ресторан доходным.
Карьера управляющего рестораном
Как показывает практика, дорасти с позиции официанта до управляющего ресторана вполне реально. Некоторые специалисты считают, что пройти все ступеньки карьерной лестницы в этом бизнесе просто необходимо.
Особенно перспективна работа в расширяющиеся сетевых компаниях - им постоянно требуются грамотные управляющие, и компании предпочитают взращивать их в недрах своих корпораций, а не брать со стороны.
Если есть внутренний потенциал, желание работать - то сделать карьеру в этом бизнесе можно очень быстро. Старт - с должности официанта. Далее должность метрдотеля, менеджера зала, администратора, контролирующего работу официантов.
Должность управляющего можно занять лишь после нескольких лет работы в сфере гостеприимства (при наличии диплома о специальном образовании). Зарплаты управляющих зависят от размера ресторана, сложности бизнеса, известности заведения.
Управляющий ресторанным бизнесом должен быть человеком творческим, умеющим удивить, заинтересовать, привлечь посетителей в ресторан.
Те, кто выбирает эту сферу, можно пройти курс обучения

Цена: **25 000** ₸	Тип объявления: Услуги, предлагаю	Торг: --
Центр обучения Надежда	**87172524548**	**Сейфуллина,10.**