

курсы менеджера ресторанного бизнеса

Несмотря на то, что общепиту уже несколько тысяч лет, рестораны и кафе стали обычными заведениями не так давно. Можно считать, что Франция одна из первых стран сделала из еды культ и практически ритуальное действие. Именно там два-три века назад владельцы заведений стали особое внимание уделять обслуживанию посетителей. Первыми управляющими были метрдотели (хозяин отеля – перевод с французского). Они встречали гостей, организовывали им отдых и достойное питание. В наше время менеджмент в ресторанном бизнесе - уникальная образовательная программа, ориентированная на тех, кто хочет открыть собственный ресторан или кафе (клуб), а также стать управляющим в индустрии гостеприимства, либо вывести свой бизнес на новый уровень обслуживания.

Конечно, профессиональные курсы обучения ресторанных работников требуют значительных финансовых вложений. Мы предлагаем вам пройти обучение и обучить персонал ресторанному менеджменту за приемлемую цену, с минимальными расходами на вашей территории.

Программа обучения разрабатывается индивидуально, обязательно учитывается специфика работы конкретного объекта (придорожное кафе, ресторан, кафе быстрого питания и др.).

Цена: **30 000 \$**

Тип объявления:
Услуги, предлагаю

Торг: --

Евгения Евгения

626132

**Габдуллина 18,блок
"Е",домофон 777**