управляющий ресторана



Астана, Казахстан

Менеджер ресторана – это специалист, о котором посетители ресторана чаще всего и не подозревают. В менеджера ресторана входит функция планирования работы заведения, непосредственная организация деятельности и, конечно, ее контроль. В случаях, когда посетители всем довольны, а о заведении сложилась положительная точка зрения – значит, менеджер хорошо выполнил свою работу. Менеджер ресторана обязан иметь безупречный внешний вид и быть образцом для других сотрудников заведения. Недопустимо опоздание на работу или покидание рабочего места до момента закрытия ресторана. В большинстве случаев менеджер ресторана приходит на рабочее место за час до времени открытия. Он обязан проверить, дабы все находилось в порядке и только лишь после этого открывать ресторан. Менеджер – это прямой управляющий персонала ресторана или кафе. Это и контроль работы официантов, встреча и размещение гостей, работа с телефоном, кассой, компьютером, приём и заказ банкетов, работа с деньгами и многое другое. Эффективный менеджер работает на экономический успех предприятия, он должен мгновенно и верно уметь принять безошибочные решения.
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: **80 000 $**	Тип объявления: Услуги, предлагаю	Торг: --
Евгения Евгения	**626132**	**Габдуллина 18,блок "Е",домофон 777**