

Курс «Управляющий рестораном»

Звоните!
+7 775 929 99 59
Центр дополнительного образования
AvizInfo.kz

Астана, Казахстан

Полный курс по ресторанному бизнесу откроет перед Вами секреты этого непростого, высоко конкурентного бизнеса. Чем популярный, успешный ресторан выделяется на фоне многочисленных безликих заведений? Как создать атмосферу, в которой посетители будут чувствовать себя желанными гостями и захотят снова и снова возвращаться к вам? Хорошая кухня, безупречное обслуживание, привлекательный дизайн, нюансов множество, упустить нельзя ничего. Чтобы достичь отличных результатов, Вы должны знать, как правильно организовать работу ресторана, управлять персоналом и производством, выбрать маркетинговую стратегию.

В первую очередь в рамках курса ресторанного бизнеса Вы получите представление о системе управления рестораном/кафе/баром. Вы узнаете об обязанностях и секретах успешной работы администратора. Этот сотрудник принимает непосредственное участие в обслуживании клиентов и должен быть внимательным и гостеприимным, способствовать созданию уютной и приятной атмосферы заведения, в его компетенцию входит разрешение спорных ситуаций с посетителями и обучение персонала. На него возлагаются такие обязанности, как подбор персонала и организация труда официантов и сотрудников кухни, бара, кассы, склада, а также ведение различной документации.

Администратор ресторана обязан обладать качествами эффективного управленца и умением располагать к себе, вызывать симпатию и доверие клиентов. Знания администратора должны охватывать все стороны работы ресторана/кафе/бара, очень важно, чтобы эти знания были не только теоретическими, но и обязательно практическими. Поэтому наши курсы ресторанного бизнеса построены вокруг решения реальных практических задач, которые стоят перед администратором ресторана/кафе/бара.

Как уже было сказано выше, программа полного курса также включает следующие ключевые разделы: управление производственным процессом, то есть приготовлением блюд, составление калькуляций (расчет расхода сырья) и маркетинг в ресторанном бизнесе. Каждый из этих блоков знаний крайне важен, прежде всего, для менеджера/администратора ресторана, на котором лежит ответственность за все аспекты работы заведения. Кроме того, знаниями об организации производственного процесса и составлении калькуляций должны обладать и другие сотрудники ресторана (бухгалтер, старший повар, заведующий производством).

Наш курс ресторатора даст Вам уникальную возможность узнать ресторанный бизнес изнутри. Он будет интересен и полезен для Вас, прежде всего, если Вы планируете открыть собственный ресторан, претендуете на должность менеджера ресторана или уже работаете администратором и хотели бы повысить уровень своих знаний. Звоните прямо сейчас!

