

# ПОЛНИЙ КУРС РЕСТОРАНОГО БИЗНЕСУ



# ПОЛНЫЙ КУРС ПО РЕСТОРАННОМУ БИЗНЕСУ

- 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.

# ЧТО БУДЕТ РАССМОТРЕНО НА КУРСЕ?

- 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.

# ЧТО ДАСТ КУРС?

- 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. Курс в нашем учебном центре ведет преподавателе-практики.

# КАКИЕ ТЕМЫ ВХОДЯТ В ПРОГРАММУ КУРСА?

- 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).