

Мое будущее – моя профессия

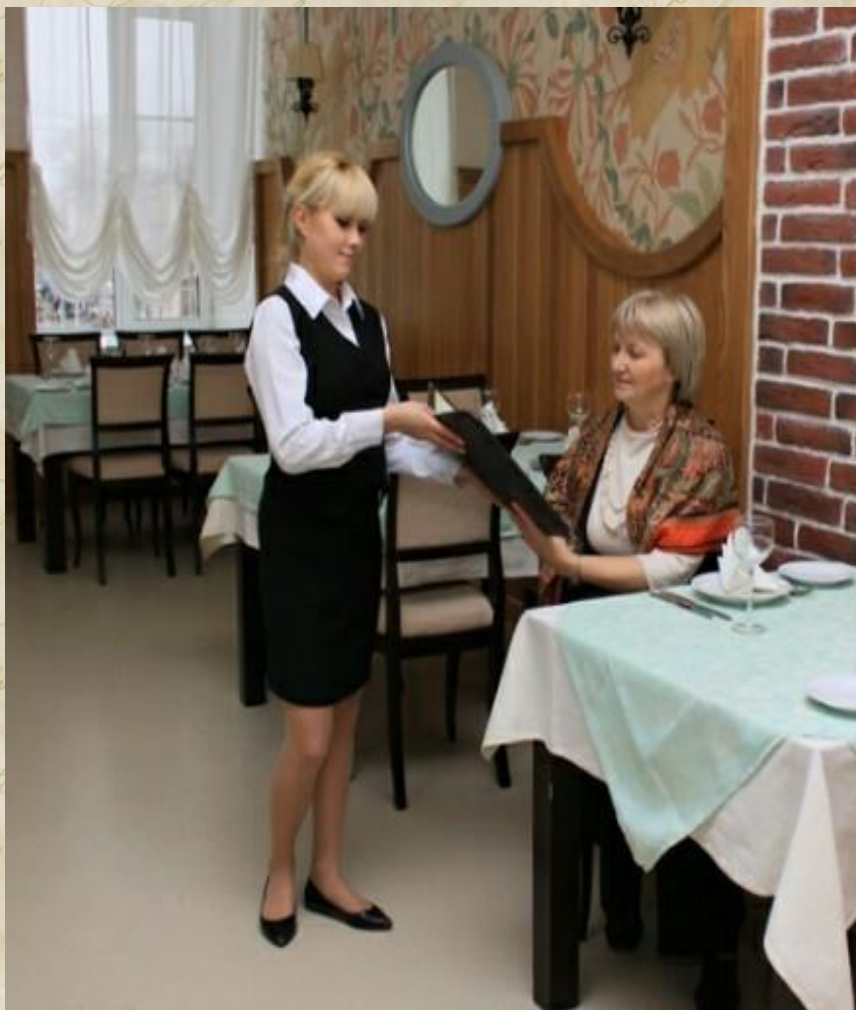
Специальность - 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании



Срок обучения по специальности:

- 3 года 10 мес. на базе основного общего образования (9 кл.);
- 2г.10мес. очная форма обучения на базе среднего (полного) общего образования (11 кл.);





В процессе обучения студенты получают квалификацию - Менеджер в организациях общественного питания, а также рабочую специальность - Официант.



Современный

менеджер =

лидер +

власть +

стиль работы +

карьера





Менеджер - это человек, который должен управлять, координировать и контролировать некоторые процессы на предприятии. Другими словами, это управленец или руководитель, который отвечает за эффективную работу деятельности.

Менеджер организует работу официантов, контролирует качество обслуживания клиентов, принимает заказы и организует банкеты, внедряет на предприятиях общественного питания новые формы приема посетителей.



Важными качествами для будущего менеджера являются

- ✓ **Коммуникабельность;**
- ✓ **Здоровая амбициозность;**
- ✓ **Лидерские черты;**
- ✓ **Стрессоустойчивость;**
- ✓ **Умение брать на себя ответственность за делегированные ему полномочия и принимать решения, иногда в очень сжатые сроки.**



Области применения профессиональных знаний

- ✓ Бары;
- ✓ Рестораны;
- ✓ Кафе;
- ✓ Закусочные;
- ✓ Отели;
- ✓ Спортивные и развлекательные клубы;
- ✓ Ночные клубы;
- ✓ Гостиницы.





Менеджер должен знать:

- ✓ Действующее законодательство и нормативную базу профессиональной деятельности;
- ✓ Основы сервисной деятельности;
- ✓ Организацию снабжения складского и тарного хозяйства;
- ✓ Организацию и технику обслуживания потребителей;
- ✓ Порядок предоставления различных услуг.



Чему научат в КПГТ

- ✓ Обеспечивать рациональную и эффективную организацию процессов обслуживания и оказание услуг;
- ✓ Учитывать принципы эстетики и дизайна при организации обслуживания;
- ✓ Проводить маркетинговые исследования;
- ✓ Разрабатывать и применять методы формирования спроса и стимулирования сбыта;
- ✓ Пользоваться современными средствами связи, оргтехники, информационными технологиями в профессиональной деятельности.



Возможности профессионального роста

- ✓ Администратор зала;
- ✓ Старший официант;
- ✓ Старший бармен;
- ✓ Менеджер организации общественного питания;
- ✓ Директор организации общественного питания.



Наша гордость



Лауреаты премии Законодательного собрания Челябинской области



Конкурс профмастерства



Курсы «Кондитер»

(коммерческая основа)



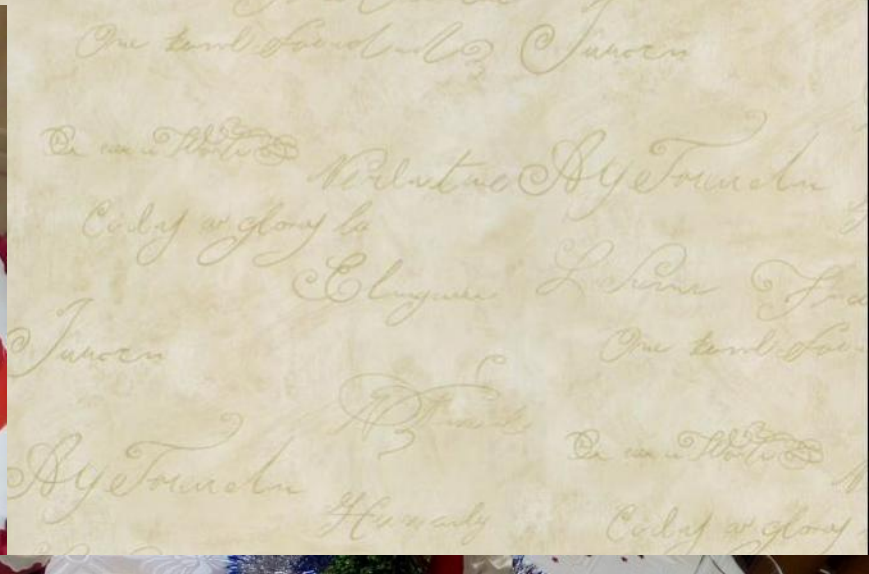
Практические работы



Практические работы



Практические работы



Шоколад своими руками



Ресторанный бизнес- это публичный бизнес. Следственно многие публичные люди, знаменитые фигуры и звезды почаше каждого выбирают именно ресторанный бизнес, как добавочный бизнес для возрастания своего ранга и самореализации.

В кругах звездных рестораторов состоят:



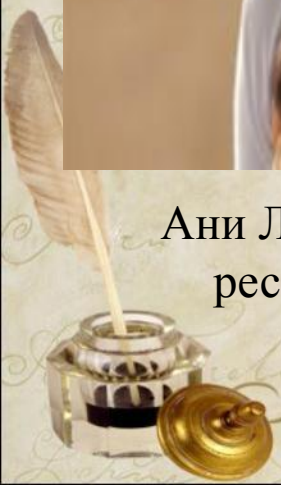
Ани Лорак – обладатель ресторана «Ангел»



Александр Цекало и Иван Ургант - совладельцы ресторана «Chichibio» и «The Сад»



Ксения Собчак -обладатель ресторана «Бублик»



Спасибо за внимание

