



ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА



НАВЧАТИСЬ У НАС ЦІКАВО, ПРЕСТИЖНО, ПЕРСПЕКТИВНО.



Ресторан подібний до фантазії – на кшталт чарівної казки наяву, у якій самі головні дійові особи – його відвідувачі.

Уорнер Ле Рой

У сучасних умовах постійно зростає інтерес до індустрії гостинності, зокрема до готельно-ресторанного бізнесу. Сфера послуг постійно потребує нових кадрів, тому фахівець галузі готельно-ресторанного бізнесу – один з найзатребуваніших, найпрестижніших і найбільш високооплачуваних спеціалістів.

Готельно-ресторанний бізнес - це мистецтво. І лише справжній професіонал досягне тут успіху. Головний секрет полягає в тому, що в готелях та ресторанах продають не тільки послуги харчування та проживання, а й атмосферу, відпочинок, враження, емоції. Саме задля цього, перш за все, необхідно придумати таку собі "фішку" свого закладу, яка б відрізняла його від тисячі таких самих закладів. Це може виражатися в цікавому та незвичному інтер'єрі, особливому стилі обслуговування, оригінальному меню.

Однак, готельєр-ресторатор - це не тільки митець та художник, але й головний менеджер та фінансист. В основі його політики - жорсткий маркетинговий розрахунок, який, перш за все, потребує детального аналізу ринку. Будь-який ресторан потребує власної концепції, цільової аудиторії.

Ми навчимо ВАС:

- ✓ створювати затишок та приємну атмосферу;
- ✓ створювати умови для відпочинку;
- ✓ організувати і керувати роботою підлеглих;
- ✓ як сформувати команду, яка працює на результат;
- ✓ секретові успішного управління;
- ✓ правилам безконфліктного спілкування.
- ✓ організувати та обслуговувати банкети, фуршети, шведський стіл, кейтеринг, румсервіс;
- ✓ формам та методам сучасного обслуговування;
- ✓ запроваджувати раціональні прийоми обслуговування гостей;
- ✓ здійснювати контроль за дотриманням встановлених норм обслуговування.





Викладачі відкриють таємниці:

- ✓ кулінарної майстерності;
- ✓ організації готельного бізнесу;
- ✓ PR- технології у готельно-ресторанному бізнесі;
- ✓ планування та прогнозування готельно-ресторанного бізнесу;
- ✓ барної справи;
- ✓ організації та ведення готельно-ресторанного бізнесу.



Випусники можуть обіймати посади:

- ✓ фахівець з готельного обслуговування;
- ✓ адміністратор готелю, метрдотель;
- ✓ фахівець з ресторанного обслуговування;
- ✓ адміністратор закладів ресторанного господарства;
- ✓ адміністратор залу;
- ✓ агент сфери послуг.



10 професійних навичок, які затребувані :

- ✓ комплексне багаторівневе вирішення проблем;
- ✓ критичне мислення;
- ✓ креативність;
- ✓ уміння організувати людей;
- ✓ взаємодія з іншими;
- ✓ емоційний інтелект;
- ✓ формування власного судження;
- ✓ клієнтоорієнтованість;
- ✓ гнучкість розуму;
- ✓ уміння вести переговори.

