

Администратор ресторана. Мы научим вас быстро и качественно Курс за 1 месяц!



Миколаїв, Україна

Администратор ресторана занимается организацией работы ресторанного персонала (поваров, официантов, швейцаров, гардеробщиков, уборщиков, охранников и т.д.), надзором за соблюдением корпоративных правил, а также контролем над качеством обслуживания посетителей. Кроме того, в обязанности администратора входит разрешение возникающих конфликтных ситуаций. Другими словами, Администратор ресторана – это руководитель, первое лицо любого ресторана. Наш учебный центр приглашает Вас освоить все тонкости, секреты, знания и умения этой интересной, востребованной и высокооплачиваемой профессии в сжатые сроки- курс длится 1 месяц, но объём и качество знаний при этом не страдает. Вашими преподавателями являются профессионалы, имеющие реальный стаж и богатый опыт работы в ресторанном бизнесе.

Основные аспекты программы: структура и организация ресторана, стандарты сервиса и правила обслуживания в ресторане, организация банкетов и приемов, организационная структура управления, стратегия управления рестораном, навыки грамотного руководителя, психология взаимоотношений персонала, обязанности менеджера ресторана и многое другое. Вы сможете рассчитывать на карточку любого банка прямо у нас на офисе.

Предоставляем Вам программу "Оплата обучения в кредит".

Гибкая система скидок, качественное обучение, внимательный подход к каждому клиенту!

Трудоустройство!

Мы находимся: пр. Ленина, 24/8, оф. 59 (БЦ «Респект») ост. «Центральный рынок»
пр. Ленина 93 В, оф. 201 (БЦ «Дормашина») вход рядом с рестораном «Якитория»
Наш сайт: www.akademusp.com.ua
Звоните: (095) 600 55 53, (098) 395 68 70, 47-50-31
Мы работаем без выходных с 9:00 до 20:00

НАС РЕКОМЕНДУЮТ ДРУЗЬЯМ!!!

Price: **65 грн.**

Тип оголошення:
Послуги, пропоную

Торг: --

Гирина Оксана

095 600 55 53

**просп. Ленина, 93В, офис
201(БЦ"Дормашина")**