

## Администратор ресторана. Курсы в УЦ АКадемия Успеха. Начало 23.07. Идет набор.



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.

Мы находимся:

пр. Ленина 93 В, оф. 201 (БЦ «Дормашина») вход рядом с рестораном «Якитория»

Звоните: (095) 600 55 53, (098) 395 68 70, 47-50-31

Мы работаем без выходных с 9:00 до 20:00

---

Price: Договірна

Тип оголошення:  
Послуги, пропонуую

Торг: неуместеннеуместен

**Гребенкина Татьяна**

**0955005553**