

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ СТАНДАРТЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ В РЕСТОРАНЕ

Аудитория	Официанты, администраторы
Продолжительность:	8 академических часов
В программе тренинга:	<ol style="list-style-type: none">1. Обязанности официанта2. Личная подготовка официанта к обслуживанию3. Типы ресторанного обслуживания4. Предметы сервировки5. Сервировка столов6. Техника работы с тарелками7. Техника складывания салфеток8. Кодекс профессиональной этики9. Встреча посетителей и прием заказа10. Последовательность подачи блюд и напитков11. Правила и техника подачи блюд и напитков12. Подбор вин к блюдам13. Завершение обслуживания и расчет с посетителем14. 50 ресторанных табу для официанта
Стоимость:	16 000 руб. (группа до 10 человек)

Тренинговый пакет включает в себя:

- ✓ Сбор данных для проведения обучения
- ✓ Диагностику работы персонала по методике «тайный гость»
- ✓ Подготовку и адаптацию учебной программы под задачи заведения
- ✓ Проведение тренингового обучения по согласованному с работой смен заведения графику
- ✓ Предоставление раздаточного материала всем участникам
- ✓ Разработку памяток, которые впоследствии будет использовать персонал в работе
- ✓ Изменение программы в ходе проведения, учитывая уровень персонала и дополнительные задачи (информацию о которых тренер получает уже во время обучения)
- ✓ Консультирование в процессе обучения
- ✓ Предоставление руководству обратной связи о результатах обучения, участниках, а также рекомендаций
- ✓ Предоставление руководству необходимых инструментов для последующего контроля и поддержания выполнения полученных в ходе обучения знаний (посттренинговые упражнения)
- ✓ Выдачу заведению сертификата, удостоверяющего проведение обучения