

NB აკადემია გათავაზობთ რესტორნის მენეჯმენტის კურსებს.

კურსი გათვალისწინებულია მათთვის ვისაც სურს სარესტორნე ქსელში მუშაობა ან კვალიფიკაციის ამაღლება აღნიშნულ სფეროში.

სარესტორნო საქმის წარმოება და სერვისის მენეჯერი

- რა არის რესტორანი. მისი წარმოშობის ისტორია.
- ობიექტების ტიპები.
- სერვისის მენეჯერის მოვალეობები.
- სერვირების ხელოვნება; ეტიკეტი.
- მომსახურების სახეები.
- სტუმრების დახვედრა და მომსახურება; ურთიერთობა მომხმარებელთან.
- მენიუ ანუ კერძების და სასმელების სწორად შეთავაზების ხელოვნება.
- კერძების წარდგენის თანმიმდევრობა; ბანკეტის სუფრა და მისი მომსახურება.
- მიმტანის სამუშაოს აღწერა და მისი მოვალეობები.
- ჰიგიენის ნორმები; სურსათის უვნებლობა;
- მიმტანის გარეგნული იერი.
- მიმტანის შერჩევა მიღება და დატრეინინგება.
- მომხმარებელთან ურთიერთობის სირთულეები
- და ეთიკის ნორმები. (მეთერთმეტე ლექციაზე მსმენელებს მიეცემათ
- პრაქტიკული დავალება.)
- პრაქტიკული დავალების განხილვა.

კურსის ხანგრძლივობა: 12 ლექცია. კვირაში სამჯერ. ლექციის ხანგრძლივობა 1 საათი.

კურსის დასრულების შემდეგ გაიცემა ორენოვანი სერთიფიკატი.

მიღება წარმოებს წინასწარი ჩაწერით.

მისამართი: თბილისი. თავისუფლების მოედანი. სულხან საბასკე.1/5. ეროვნული ბანკის გვერდით.

ტელეფონები: 272- 87 -87; 2 14-66-43; 593 73 70 43

ელ-ფოსტა: info@nbacademy.ge

ვებ-გვერდი: www.nbacademy.ge