

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ

«Ресторанный сервис. Особенности работы официанта»

Данная программа предназначена для изучения стандартов работы официанта, сервисных технологий, особенностей накрытия и обслуживания в процессе проведения различных типов (видов) мероприятий.

| | |
|---|--|
| Содержание программы | <ol style="list-style-type: none">1. Личная гигиена персонала2. Формы, методы и виды обслуживания3. Техника профессиональных продаж4. Правила презентации готовой продукции5. Оборудование, посуда, инвентарь, столовые приборы и бельё6. Правила сервировки7. Автоматизированные системы управления предприятий питания8. Конфликты. Причины возникновения. Правила поведения. Способы предотвращения. |
| Что узнает студент в результате обучения | <ul style="list-style-type: none">• правила обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания;• какие АСУ применяются на предприятиях питания;• правила подготовки торгового зала для встречи потребителей; |
| Практические результаты обучения | <ul style="list-style-type: none">• как правильно построить диалог с потребителем;• как разрешить конфликтную ситуацию;• как сервировать стол;• как проводить презентацию блюд и кулинарных изделий предприятия питания. |
| Кафедра | Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса |
| Автор программы | Ст. преп. Шабалин В.В. |
| Количество часов | 20 |
| Код | |