## Менеджмент ресторанного бизнеса



Программа дополнительного профессионального образования "Ресторанный менеджмент" - это получение теоретических знаний и практических навыков по запуску и управлению ресторанными проектами от успешных практикующих специалистов индустрии.

**5,5 МЕСЯЦЕВ** продолжительность программы

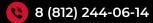
## МОДУЛИ ПРОГРАММЫ:

- Составление меню и разработка концепции ресторана
- Маркетинговые коммуникации в ресторанном деле
- Проектирование производственных мощностей
- Финансовые менеджмент
- Нормативно-правовое регулирование деятельности
- Введение в вино
- Управление баром и напитками
- Закупки и контроль затрат
- Управление персоналом
- Операционный менеджмент в ресторанном деле





ПОДРОБНЕЕ О ПРОГРАММЕ УТОЧНЯЙТЕ ПО ТЕЛЕФОНУ ИЛИ ПО E-MAIL:



info@swissam.ru

Программу можно приобрести как целиком, так и помодульно.

