

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
- Финансовый 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:**

 **8 (812) 244-06-14**

 **info@swissam.ru**

Программу можно приобрести как целиком, так и помодульно.

 **swissam.ru**