

Сертифікатна освітня програма «Організація ресторанного господарства»

Гостинність – Ваше друге «Я»? Ви прагнете досягти високого рівня в сфері Horeca? Але для цього на першому кроці необхідно отримати навички в організації роботи закладу ресторанного господарства. Саме тому вивчення запропонованого курсу є чудовим рішенням для тих, хто хоче працювати в ресторанному бізнесі або розвивати власний заклад. Цей курс допоможе не лише зрозуміти основи ресторанного закладу, а й дасть практичні знання для ефективного його управління.

Що на вас чекає?

Тривалість курсу: 6 кредитів ЄКТС (180 годин, включаючи самостійну роботу).

Форма навчання: змішана.

Вартість: 2000 грн.

Керівник програми: Червоний Віталій Миколайович, кандидат технічних наук, доцент.

Мета програми: формування загальних та професійних навичок та вмій щодо організації роботи закладу ресторанного господарства та надання відповідних послуг.

Підходить для всіх, хто прагне отримати нові навички та покращити свій професійний рівень. Тож, якщо ти робиш перші кроки або хочеш отримати новий імпульс – реєструйся вже зараз!

Ключові теми:

- ✓ Основи організації виробництва продукції в закладах ресторанного господарства.
- ✓ Сутність нормування праці у ресторанному бізнесі.
- ✓ Організація та моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Що ви отримаєте:

- ⇒ професійне бачення роботи ресторанного бізнесу;
- ⇒ практичні навички управління закладом;
- ⇒ можливості для кар'єрного зростання.

Після завершення програми ви отримаєте сертифікат, який підтвердить ваші знання та стане важливим кроком у професійному розвитку.

Дізнайтеся більше за посиланням: https://international-relations-tourism.karazin.ua/schools/MEK_GRS.

Набір вже відкрито!

Реєстрація за посиланням: <https://forms.gle/J2ifH7ZZbLp39vGz6>

Початок занять за результатами комплектування групи (орієнтовно квітень 2025 року).

Додаткова інформація щодо дня та часу початку освітнього процесу та необхідний пакет документів для зарахування будуть надіслані індивідуально кожному слухачеві групи на його особисту електронну пошту координатором відповідної програми.

Зробіть перший професійний крок у сфері Horeca!