

Бизнес-тренинг | Разработка пособия по меню для сотрудников ресторана

Тренинг рассчитан на официантов, барменов, метрдотелей, супервайзеров, сотрудников кухни, менеджеров ресторана.

Цели и задачи бизнес-тренинга:

- разработать пособие по меню, содержащее всю основную информацию о предлагаемых в ресторане блюдах, которая необходима обслуживающему персоналу;
- создать основу для тренингов по продукту, которые Компания сможет проводить внутренними силами, для оценки знаний персонала о предлагаемых блюдах;
- способствовать улучшению знания продукта, повышению качества обслуживания клиентов в ресторане.

Продолжительность бизнес-тренинга – 16 часов (2 или 3 дня)

Посмотреть другие [бизнес тренинги и семинары](#)