

Бизнес-тренинг | Работа с персоналом ресторана - секреты эффективности

Тренинг рассчитан на владельцев и управляющих ресторанов, тренинг-менеджеров и менеджеров по персоналу.

Цели и задачи бизнес-тренинга:

- разобраться в факторах эффективности работы с персоналом ресторана в том, как добиться реального повышения уровня сервиса;
- передать действенные инструменты работы с персоналом ресторана, дать возможность каждому участнику разработать свою программу улучшения сервиса в ресторане.

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

Посмотреть другие [бизнес тренинги и семинары](#)