
АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ

CONTRACT@UMCUSP.RU

8 812 417 52 58

8 965 096 90 76

HTTPS://UMCUSP.RU

ЦЕЛЬ

Повышение уровня
теоретических знаний,
совершенствование
практических навыков и
умений сотрудников в области
организации питания

НАВЫКИ

Способность организовывать
общественное и социальное
питание в различных
коллективах

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ПРОДУКТ

Разработанные формы
документов, необходимые для
организации питания

СТОИМОСТЬ

10 800,00 руб. за одного.
Группа от 12 человек

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«Организация производства предприятий питания» (36 часов, 9 занятий)

Программа направлена на совершенствование ключевых
навыков организации питания.

ФОРМАТ

Обучение проходит в электронном формате. Возможны
выездные занятия для корпоративных клиентов
(потребуется мультимедиа).

ДЕФИЦИТЫ, КОТОРЫЕ МЫ ЗАКРЫВАЕМ:

1. Организация текущей деятельности бригады поваров.
 2. Контроль работы подчинённых и подготовка отчётности.
 3. Организация и координация процессов на основном производстве организации питания.
 4. Управление текущей деятельностью основного производства организации питания.
 5. Контроль на каждом этапе технологического процесса.
-

ТОЛЬКО АКТУАЛЬНЫЕ ЗНАНИЯ ПО ТЕМАМ:

- управление персоналом;
 - документация;
 - санитария;
 - организация производства;
 - управление качеством.
-

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СВЕДЕНИЯ

Адрес обучения: СПб, ул. Пионерская 22, м. Чкаловская.
Документ: удостоверение о повышении квалификации.