

УТВЕРЖДАЮ
Ректор АНО ДПО "А.П.У."
И.С. Королева
2018 г.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Образовательных программы по обучению ресторанный персонала.

Цель: повышение эффективности работы и удлинение жизненного цикла
сотрудников ресторанный бизнеса.

Категория слушателей: администраторы, официанты

Продолжительность обучения: 72 часа, 32 часа

Форма обучения: тренинги, семинары.

№ п/п	Содержание		Всего, час.	По плану		
	Наименование разделов, дисциплин и тем			Аудиторных	Самостоятельная работа	Форма контроля
КУРСЫ РЕСТОРАННОГО ПЕРСОНАЛА						
№ п/п	Содержание		Всего, час.	По плану		
	Наименование разделов, дисциплин и тем			Аудиторных	Самостоятельная работа	Форма контроля
АМ	«Курсы ресторанный персонала. Администратор зала»		72	48	24	
АМ1	Курс Администратор зала 1 «Эффективное управление сменой»		36	24	12	
АМ1-1	«Функции менеджмента. Целеполагание. Проведение собраний»		12	8	4	Устный опрос тест
АМ1-2	«Функции менеджмента. Организация и мотивация персонала. Постановка задач и контроль»		12	8	4	Устный опрос тест
АМ1-3	«Функции менеджмента. Обучение персонала. Виртуальный стол»		12	8	4	Устный опрос тест
АМ2	Курс Администратор зала 2 «Клиент-ориентированность. Профилактика конфликтов»		36	24	12	
АМ2-1	«Удовлетворенность гостя и сотрудников. Адаптация и мотивация новичка»		12	8	4	Устный опрос тест
АМ2-2	«Развитие внутренних и внешних стандартов сервиса. 10 АСО»		12	8	4	Устный опрос тест
АМ2-3	«Профилактика конфликтов между сотрудником и гостем. Атмосфера в ресторане»		12	8	4	Устный опрос тест
ШО	"Школа официантов"		32	16	16	

ШО1	«Продажи- как забота о госте»	8	4	4	Устный опрос тест
ШО2	«Гостеприимный сервис»	8	4	4	Устный опрос тест
ШО3	«Техники управления конфликтом»	8	4	4	Устный опрос тест
ШО4	"Гостеприимный бар"	8	4	4	Устный опрос тест