

**“В древности люди учились для того, чтобы совершенствовать себя. Нынче учатся для того, чтобы удивить других..” Школа едет к Вам!!!**

Многие рестораторы задаются вопросами:

- \* Как часто проводить обучение персонала?
- \* Чему обучать официантов, барменов, менеджеров? И убеждаются на опыте - обучение персонала это вклад в успех и процветание заведения. Только таким образом можно поддерживать КАЧЕСТВО ОБСЛУЖИВАНИЯ на стабильно ВЫСОКОМ УРОВНЕ.

Наши впечатления от посещения ресторана во многом зависят от улыбки, настроения, открытости и готовности помочь, которые продемонстрировали сотрудники, так же как и от их профессиональных знаний, умения обслуживать гостя легко и изящно. Поэтому для владельца или управляющего рестораном вкладывать силы и время в людей – их подбор, оценку, обучение и развитие – не менее важно, чем уделять внимание дизайну ресторана или качеству предлагаемых блюд. Как работать с персоналом ресторана так, чтобы это действительно было эффективно и приводило к повышению уровня сервиса? Именно это входит в программу корпоративного обучения которую предлагает наша школа.

- \* Цели и задачи корпоративного обучения: повышение эффективности деятельности компании через комплексное обучение сотрудников;
- \* формирование единых стандартов обслуживания, поведения, внешнего вида;
- \* формирование единых корпоративных ценностей и корпоративной культуры;
- \* повышение эффективности коммуникации с гостями и коллегами;
- \* снятие сопротивления сотрудников к нововведениям;
- \* разработка системы обучения и развития персонала;
- \* повышение конкурентоспособности и прибыльности бизнеса.

***Детальная программа, график обучения и стоимость разрабатываются индивидуально.***