



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Wydanie z dnia 21.02.2013r.

PROGRAM SZKOLENIA „PROFESJONALNY MENEDŻER GASTRONOMII”

Moduł	Temat	Ilość godzin
I Prawodawstwo w gastronomii	<ul style="list-style-type: none">• Podział placówek żywienia• prawo żywnościowe – zasady GHP, GMP• zasady wdrażania systemu HACCP• wymogi Państwowej Inspekcji Pracy• wymogi Państwowej Inspekcji Sanitarnej SANEPID	17 godzin
II Organizacja placówek gastronomicznych	<ul style="list-style-type: none">• działalność usługowa placówek żywienia• badanie popytu na usługi gastronomiczne• reklama placówki gastronomicznej• marketing relacyjny w zarządzaniu firmą• biznesplan przedsiębiorstwa gastronomicznego• projektowanie placówek żywienia• zagospodarowanie placówek żywienia• pomieszczenia w placówkach żywienia• wyposażenie i urządzanie placówek żywienia• organizacja procesu pracy w placówkach żywienia	26 godzin
III Zarządzanie placówką gastronomiczną	<ul style="list-style-type: none">• Savoir-vivre menedżera• profesjonalna obsługa klienta• prace przygotowawcze serwisu w placówce gastronomicznej• usługi kelnerskie i związane z ich świadczeniem wymagania• redagowanie karty dań i napojów• podstawowe i rozszerzone nakrywanie stołu	21 godzin
IV Techniki obsługi konsumenta	<ul style="list-style-type: none">• systemy i zasady obsługi gości przy stole• techniki obsługi konsumenta – serwis niemiecki, angielski, francuski, rosyjski• techniki podawania dań i napojów• techniki przyrządzania potraw i napojów w obecności gości• systemy rozliczeń kelnerskich• skargi, reklamacje konsumentów	21 godzin
V Organizacja przyjęć okolicznościowych	<ul style="list-style-type: none">• rodzaje, charakterystyka, organizacja i obsługa przyjęć okolicznościowych• obsługa gości w gastronomii hotelowej• organizacja usług cateringowych• potrawy kuchni regionalnych i innych narodów• egzamin końcowy	15 godzin

