

« Менеджмент гостиничного и ресторанного бизнеса»

Уверенно развивающаяся в России отрасль еще многие годы будет нуждаться в новых квалифицированных сотрудниках и повышении уровня подготовки своих менеджеров.

Сегодня, людям, которые рассчитывают добиться в жизни финансовой успешности, имеет смысл развивать свое образование в практическом ключе, в форме максимально приближенной к реальной жизни. Наши программы дополнительного обучения (курсы гостиничного бизнеса) дают такую возможность. Все преподаватели имеют большой опыт успешной работы в процветающих коммерческих компаниях, многие продолжают такую работу и в настоящий момент. Вы не будете изучать того, что Вам не понадобится в ближайшем будущем.

Наш курс «Менеджмент ресторанного и гостиничного бизнеса» максимально включает в себя необходимый материал по экономике предприятий этой сферы и содержит несколько дополнительных блоков важных для успешной работы менеджера в сфере ресторанного и гостиничного дела.

Если Вы планируете строить свою карьеру в отрасли гостеприимства и ресторанного дела, то наш курс поможет Вам выбрать место работы по своему вкусу и двигаться вперед по лестнице профессионального роста.

Особенность программы курса заключается в ее комплексности при глубокой практической проработке отдельных тем. Слушатели курса получают все знания по маркетингу, менеджменту и экономике ресторанного и гостиничного бизнеса, проанализируют общие черты управления этими отраслями и изучат различия.

В результате обучения Вы:

- Подробно изучите методы работы с персоналом в гостиничном и ресторанном бизнесе.
- Разберетесь в особенностях маркетинговых стратегий и приемов.
- Изучите виды услуг, которые может предоставлять посетителям ресторан и отель.
- Проанализируете деятельность ресторанно-гостиничных комплексов.
- Научитесь формировать конкурентные цены.

Во время обучения слушатели пишут выпускную работу по предложенной теме. Работу слушатели пишут самостоятельно за рамками учебных часов, но консультационные часы по выпускной работе включены в программу курса.

Стажировка — по окончании обучения или уже после второго месяца обучения мы даем Вам возможность пройти стажировку в одной из петербургских туристических компаний. Вы сможете проработать на практике полученные навыки и умения, что поможет Вам в дальнейшем трудоустройстве.

По трудоустройству -- мы сотрудничаем с большим количеством предприятий индустрии гостеприимства и гарантированно содействуем в трудоустройстве.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Программа повышения квалификации «Менеджмент ресторанного и гостиничного бизнеса»

№ п/п	Наименование разделов и дисциплин	Всего часов	В том числе:		Формы контроля
			лекции	практи- ческие занятия	
1	2	3	4	5	6
1.	Основы гостиничного бизнеса	8	8	0	Коллоквиум
1.1	Классификация средств размещения. Типы гостиничных предприятий и требования, предъявляемые к ним.	2	2	0	
1.2	Классификация гостиниц и номерного фонда. Сертификация услуг гостиниц в РФ.	4	4	0	
1.3	Международные гостиничные компании и объединения.	2	2	0	
2.	Организация деятельности гостиничного предприятия	20	16	4	Коллоквиум
2.1	Гостиничный менеджмент – как управлять ресурсами отеля	8	8	0	
2.2	Гостиничный маркетинг – как позиционирует себя отель	6	4	2	
2.3	Экономика гостиничного бизнеса – формирование конкурентной цены	6	4	2	
3.	HR-менеджмент и персональные услуги в гостиничном деле	8	6	2	По результатам практикума
3.1	Персонал отеля: кадровый менеджмент	4	4	0	
3.2	Психология работы обслуживающего персонала	4	2	2	
4.	Современные технологии и организация ресторанного обслуживания	32	28	4	Доклад
4.1	Типология и структура современных заведений питания	4	4	0	
4.2	Организационные основы ресторанного дела	8	8	0	
4.3	Сертификация и лицензирование в ресторанном бизнесе	8	8	0	
4.4	Экономика ресторанного бизнеса – факторы формирования ценовой политики	12	8	4	
5.	HR-менеджмент ресторанного бизнеса	12	10	2	Коллоквиум
5.1	Персонал ресторана – требования, функции и специализация	8	6	2	
5.2	Работа с персоналом – от обучения до мотивации	4	4	0	
6.	Управление товаром и маркетинг в ресторане	16	14	2	По результатам практикума
6.1	Движение товара от производителя до потребителя	8	8	0	
6.2	Реклама и продвижение услуг ресторана	8	6	2	

7.	Единые ресторanno-гостиничные комплексы	8	8	0	Коллоквиум
7.1	Классификация ресторанных услуг в отелях	4	4	0	
7.2	Особенности ресторнного бизнеса в отелях	4	4	0	
8.	Выпускная аттестационная работа (ВАР)	8	-	8	Реферат
	Итоговая аттестация.	4	-	4	Защита реферата
	Итого:	116	90	26	
Стажировка и трудоустройство					
1	Консультация по трудоустройству	2	2		Резюме
2	Стажировки	80		80	Рекомендация с места стажировки
3	Мини-тренинг «Собеседование»	2	1	1	
	Итого:	84	3	81	