



Гости навсегда. В 2 ч. Ч. 1 [Электронный ресурс] : ресторанный практикум / Ин-т гостеприимства. – Электрон. дан. и прогр. – Москва : Media Film, 2011. – 1 электрон. опт диск (DVD-ROM) . – Загл. с контейнера

Второй ресторанный Практикум ГОСТИ НАВСЕГДА — это тренинг для владельцев, директоров и управляющих ресторанов, кафе, баров, на котором участники получили прикладные навыки и знания в сфере управления от успешных практиков ресторанной индустрии.

Второй ресторанный Практикум ГОСТИ НАВСЕГДА был организован обучающей компанией Институт гостеприимства.

Практикум ГОСТИ НАВСЕГДА включает в себя 2 части на дисках DVD. Продолжительность каждой части — 6 часов. Первую часть Вы держите в руках.

Темы практикума:

10 ПРИНЦИПОВ БЕЗУПРЕЧНОГО СЕРВИСА: КАК СТАТЬ ЛУЧШИМ РЕСТОРАНОМ ГОРОДА

Елена БЕРДЯГА

Директор Института гостеприимства

КАК УДЕРЖАТЬ НУЖНЫХ СОТРУДНИКОВ

Сергей ГОРБУНОВ

Управляющий директор Ассоциации ресторанов «Веста-центр Интернешнл» (бренды: «Якитория», «Гин-но Таки», «ИСТ Буфет», «Навруз», «Спорт-бар», «Менза», «Бенто», «Ян Примус»)

ШЕФ-ПОВАР И УПРАВЛЯЮЩИЙ: КАК ИЗ СОПЕРНИКОВ СДЕЛАТЬ СОЮЗНИКОВ

Константин ИВЛЕВ

Шеф-повар, управляющий ресторана White Rabbit и сети трапезных «Лучано», ведущий телепрограммы «Спросите повора»

ФРАНШИЗА: ВЫГОДЫ И «ПОДВОДНЫЕ КАМНИ»

Кристофер ТАРА-БРАУН

Основатель и генеральный директор сети кофеен Traveler's Coffee. В сеть входят 37 заведений