

Тренинг «Основы ресторанного менеджмента»

О чем тренинг:



- ✓ Основные понятия менеджмента
- ✓ Личностный портрет эффективного менеджера
- ✓ 5 функций управления
- ✓ 3 уровня управления

Особенности тренинга:

- длительность тренинга 8 часов
- создан для менеджеров ресторанной сферы
- мало теории, но емко:)
- много практики: упражнения, фильмы, кейсы

Ожидаемый результат для участников:

- ❖ изучение основных должностных обязанностей, целей и задач, стоящих перед менеджерской командой ресторана
- ❖ понимание того, как сбалансировать работу по управлению рестораном и сменой
- ❖ как фокусировать усилия на главном и получать гарантированный результат
- ❖ научиться руководить системно, умно, а работать эффективно не перегружая себя
- ❖ применять инструменты эффективного менеджмента, предотвращая проблемы
- ❖ применять разные подходы к разным людям, эффективно применять разные стили управления к разным ситуациям.