

6. ΟΡΓΑΝΩΣΗ & ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ ΜΕΣΑ ΣΤΟ ΝΕΟ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Πρότυπες συνταγές - Κοστολόγηση Συνταγών - Διακόσμηση πιάτων - Σύνθεση Κάρτας

- Αποτέλεσμα των παραπάνω θα είναι και η σύνταξη μιας κάρτας φαγητού ή οποία και θα ανταποκρίνεται στις ανάγκες του εκάστοτε εστιατορίου στην οποία θα είναι ξεκάθαρη η προτεινόμενη κουζίνα βάσει τις επιθυμητής πελατείας καθώς και το κόστος φαγητού.

Κάρτα τοπικών κρασιών - Τιμολόγηση - Προώθηση κρασιών - Σέρβις - Εξυπηρέτηση πελατών - Αντιμετώπιση παραπόνων

- Βασικές αρχές σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών (Πρότυπη διαδικασία ενεργειών) με παράλληλη προώθηση πωλήσεων μέσα από μια σωστά δομημένη κάρτα κρασιών.
- Αντιμετώπιση παραπόνων πελατών ως αναγκαιότητα για την καλή φήμη του εστιατορίου.

Προώθηση & Προβολή εστιατορίων μέσα από τις νέες τεχνολογίες & τα social Media

- Να γνωρίσουν οι εκπαιδευόμενοι για τον ρόλο που διαδραματίζουν στην σημερινή εποχή οι νέες τεχνολογίες στην προβολή & διαφήμιση των εστιατορίων. Ευκαιρίες και κίνδυνοι από την καλή και κακή αντίστοιχα χρήση αυτών.