



DIRECTOR DE RESTAURANT

Tip curs: perfecționare

Durata: 720 ore

Acces curs: liceu cu diplomă de bacalaureat, calificare Ospătar

Obiectivul cursului

Cursul își propune dezvoltarea de competențe manageriale pentru conducerea eficientă a unui restaurant – coordonarea administrării resurselor umane, fundamentarea și implementarea programelor de marketing, gestionarea patrimoniului și a resurselor financiare, managementul calității, asigurarea sistemului de organizare funcțională a unității și aplicare a legislației specifice, elaborarea strategiilor de dezvoltare a unității și procesul decizional.

Pregătire teoretică și practică

Teorie:

- Marketing
- Management financiar
- Managementul resurselor umane
- Managementul calității
- Managementul activității de producție culinară și de servire

Modulele de pregătire teoretică se finalizează cu teste de verificare.

Practică:

Practica presupune documentare la locul de muncă, vizite documentare la agenți economici din domeniul HoReCa, ore de consultații de specialitate în care participanții la curs vor putea să asocieze cunoștințele teoretice asimilate, cu situațiile concrete de zi cu zi cu care se confruntă și pot obține apoi beneficii imediate.

Competențe profesionale dobândite

- Munca în echipă
- Dezvoltarea profesională
- Organizarea activității
- Controlul respectării reglementărilor legale specifice
- Coordonarea întocmirii și realizării planurilor financiare
- Promovarea imaginii și serviciilor organizației
- Coordonarea activității organizației
- Dezvoltarea afacerii
- Asigurarea calității produselor și serviciilor
- Reprezentarea organizației în relațiile cu terții

Perspectiva profesională

Se poate obține Brevetul de Turism, în condițiile prevăzute de reglementările legale în vigoare