

การบริหารภัตตาคาร*



การบริหารภัตตาคาร Restaurant Management

องค์ประกอบของความสำเร็จในการบริหารภัตตาคารและร้านอาหารเป็นรูปธรรมที่ชัดเจนและเป็นทักษะที่สามารถเรียนรู้ได้ ตำแหน่งที่ต้องของร้าน ความสวยงามของสถานที่ รสชาติ รวมถึงหน้าตาของอาหาร เป็นองค์ประกอบที่สำคัญของความสำเร็จ แต่นั่นยังไม่ใช้ทั้งหมด! คอร์สเรียนนี้เราจะทำให้คุณรู้ชัดในทุกมิติของการบริหารจัดการภัตตาคาร และร้านอาหาร เพื่อให้คุณเริ่มต้นและรักษาความสำเร็จนั้นได้อย่างยั่งยืนและนำไปต่อยอดขยายธุรกิจของคุณได้อย่างมีระบบ

เนื้อหาหลักสูตร

- ความรู้ทั่วไปในการบริหารธุรกิจร้านอาหาร
- การเข้าใจกลุ่มลูกค้า และกำลังซื้อ
- การพัฒนาวางแผนเมนูอาหารและเครื่องดื่ม
- ต้นทุนอาหาร และการตั้งราคาขาย
- การจัดวางกำลังคนให้เหมาะกับขนาดร้าน
- ต้นทุนคน
- การบริหารลูกค้าภายในและภายนอก
- การสั่งซื้อสินค้าและการรับสินค้า
- การควบคุมคุณภาพอาหารและต้นทุน

ผู้ประกอบการ เจ้าของธุรกิจภัตตาคาร และร้านอาหาร ผู้จัดการแผนกจัดซื้อขององค์กรที่ทำธุรกิจด้านภัตตาคารและร้านอาหาร และผู้ที่สนใจเปิดร้านอาหาร และอยากทราบว่าควรเริ่มต้นอย่างไร คอร์สนี้เหมาะกับคุณ