มืออาชีพการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

มืออาชีพการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
FOOD AND BEVERAGE OPERATIONS

ปัจจัยสำคัญของความสำเร็จในธุรกิจร้านอาหารนั้น ประกอบไปด้วยอาหารดี บรรยากาศดี และการบริการที่ดี แต่ทุกวันนี้ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารส่วนใหญ่มุ่งเน้นไปที่อาหาร และบรรยากาศเป็นหลักขาดความเอาใจใส่ในการให้บริการที่ได้มาตรฐาน จึงเป็นสาเหตุให้ร้านอาหารหลายๆ แห่งไม่ประสบความสำเร็จในที่สุด
ดังนั้น เพื่อเป็นการสร้างความพึงพอใจ ประทับใจกับลูกค้า และกลับมาใช้บริการอย่างต่อเนื่อง ซึ่งเป็นวิธีเพิ่มผลกำไรนำไปสู่ความสำเร็จให้กับองค์กรอีกทางหนึ่ง บุคลากรในแผนกบริการจึงจำเป็นต้องมีความรู้เกี่ยวกับรูปแบบการบริการและวิธีการบริการที่ถูกต้อง เหมาะสม เพื่อความเป็นมืออาชีพและสามารถให้บริการลูกค้าอย่างมีประสิทธิภาพ

เนื้อหาหลักสูตร
– การจัดรายการอาหาร ลักษณะของเมนูอาหาร ประเภทของรายการอาหาร
– ประเภทของเครื่องดื่มแต่ละชนิด
– การจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องปรุงในการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มอย่างถูกต้อง
– การจัดโต๊ะอาหารรูปแบบต่างๆ ให้เหมาะสมกับโอกาส
– ทักษะการต้อนรับลูกค้า การเชิญลูกค้านั่งโต๊ะและการส่งลูกค้า
– การรับคำสั่งอาหารและเครื่องดื่ม
– เทคนิคการเสิร์ฟอาการและเครื่องดื่ม
– เทคนิคการเก็บโต๊ะและการถอนจาน
– การวางแผนกำลังคนให้เหมาะสมกับการบริการงานเลี้ยงต่างๆ
หลักสูตรนี้เหมาะสำหรับ
พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม เจ้าของกิจการ หัวหน้า และบุคคลทั่วไปที่สนใจ

training@dtc.ac.th
02-7218469-72