

มืออาชีพการบริการอาหารและเครื่องดื่ม*



มืออาชีพการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

FOOD AND BEVERAGE OPERATIONS

ปัจจัยสำคัญของความสำเร็จในธุรกิจร้านอาหารนั้น ประกอบไปด้วยอาหารดี บรรยากาศดี และการบริการที่ดี แต่ทุกวันนี้ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารส่วนใหญ่มุ่งเน้นไปที่อาหาร และบรรยากาศเป็นหลักขาดความเอาใจใส่ในการให้บริการที่ได้มาตรฐาน จึงเป็นสาเหตุให้ร้านอาหารหลายแห่งไม่ประสบความสำเร็จในที่สุด ดังนั้น เพื่อเป็นการสร้างความพึงพอใจ ประทับใจกับลูกค้า และกลับมาใช้บริการอย่างต่อเนื่อง ซึ่งเป็นวิธีเพิ่มผลกำไรนำไปสู่ความสำเร็จให้กับองค์กรอีกทางหนึ่ง บุคลากรในแผนกบริการจึงจำเป็นต้องมีความรู้เกี่ยวกับรูปแบบการบริการและวิธีการบริการที่ถูกต้อง เหมาะสม เพื่อความเป็นมืออาชีพและสามารถให้บริการลูกค้าอย่างมีประสิทธิภาพ

เนื้อหาหลักสูตร

- การจัดรายการอาหาร ลักษณะของเมนูอาหาร ประเภทของรายการอาหาร
- ประเภทของเครื่องดื่มแต่ละชนิด
- การจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องปรุงในการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มอย่างถูกต้อง
- การจัดโต๊ะอาหารรูปแบบต่างๆ ให้เหมาะสมกับโอกาส
- ทักษะการต้อนรับลูกค้า การเชิญลูกค้านั่งโต๊ะและการส่งลูกค้า
- การรับคำสั่งอาหารและเครื่องดื่ม
- เทคนิคการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม
- เทคนิคการเก็บโต๊ะและการถอนจาน
- การวางแผนกำลังคนให้เหมาะสมกับการบริการงานเลี้ยงต่างๆ

หลักสูตรนี้เหมาะสำหรับ

พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม เจ้าของกิจการ หัวหน้า และบุคคลทั่วไปที่สนใจ

training@dtc.ac.th

02-7218469-72