

สู่ความเป็นเลิศแห่งการบริการอาหารและเครื่องดื่ม (หลักสูตร 3 เดือน)



สู่ความเป็นเลิศแห่งการบริการอาหารและเครื่องดื่ม (หลักสูตร 3 เดือน)

หลักสูตรคุณภาพที่สมบูรณ์แบบที่สุดที่ไม่เหมือนใคร หลักสูตรนี้จะทำให้ท่านมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับเทคนิค การผสมเครื่องดื่มต่างๆ (ทั้งแบบมีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์) การเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่มต่างชนิด และการ จัดโต๊ะอาหารในรูปแบบต่างๆ ได้อย่างมืออาชีพ รวมถึงสามารถทำไชร์ป ผลไม้หมักดอง ดอกไม้ประดับขอบแก้ว เครื่องดื่ม และน้ำแข็งที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่มรูปแบบต่างๆได้ด้วยตัวของท่านเองทั้งหมดทุกอย่าง ทำให้ท่าน สามารถเปิดร้านอาหารหรือบาร์ของตนเองได้อย่างมั่นใจและมีประสิทธิภาพ โดยสามารถลดต้นทุนได้อย่างมหาศาล และไม่จำเป็นต้องพึ่งพา Suppliers ภายนอกอีกต่อไป สอนละเอียดทุกขั้นตอนโดยอาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิด้วยการ สาธิตและให้ลงมือปฏิบัติ

เหมาะสำหรับ

ผู้ที่ต้องการเป็นเจ้าของกิจการร้านอาหาร ภัตตาคาร บาร์ ทำงานในโรงแรมชั้นนำ หรือไปทำงานในต่างประเทศ

สิ่งที่ท่านจะได้เรียนรู้จากหลักสูตรนี้

- ความรู้เรื่องไวน์ เหล้า เบียร์ และเครื่องดื่มอื่นๆ
- การผสมค็อกเทล และมีอกเทลสูตรต่างๆ
- ความรู้ด้านวัตถุดิบ การเลือก การเก็บรักษา
- ความรู้ด้านอุปกรณ์และการใช้เครื่องมือเครื่องใช้ในบาร์
- การจัดโต๊ะอาหารรูปแบบต่างๆ
- การนำเสนอและการแนะนำอาหารและเครื่องดื่มแต่ละชนิดให้กับลูกค้า
- การเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่มให้ลูกค้าอย่างถูกวิธี
- การคิดค้นสูตรเครื่องดื่มใหม่ๆ ด้วยตนเอง
- การทำเมนูเครื่องดื่มที่น่าสนใจ
- การจัดบาร์ให้สวยงามและดึงดูดลูกค้า