

“หลักสูตรการบริการอาหารและเครื่องดื่มอย่างมืออาชีพ” วิทยาลัยดุสิตธานี



ปัจจัยสำคัญของความสำเร็จในธุรกิจร้านอาหารนั้น ต้องมีองค์ประกอบที่ครอบคลุมทั้งหมด ไม่ว่าจะเป็นทางด้านรสชาติของอาหาร บรรยากาศที่ดี และที่สำคัญการบริการที่มีมาตรฐาน

วิทยาลัยดุสิตธานี เล็งเห็นถึงความสำคัญนี้จึงได้จัด “หลักสูตรการบริการอาหารและเครื่องดื่มอย่างมืออาชีพ” ขึ้น โดยเนื้อหาในหลักสูตรครอบคลุมในทุก ๆ ด้าน ไม่ว่าจะเป็นการจัดรายการอาหาร ลักษณะของเมนูอาหารประเภทของรายการอาหาร ประเภทของเครื่องดื่มแต่ละชนิด การจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องปรุงในการให้บริการอาหาร และเครื่องดื่มอย่างถูกต้อง การจัดโต๊ะอาหารรูปแบบต่าง ๆ ให้เหมาะสมกับโอกาส ทักษะการต้อนรับลูกค้า การเชิญลูกค้านั่งโต๊ะและการส่งลูกค้า การรับคำสั่งอาหารและเครื่องดื่ม เทคนิคการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม เทคนิคการเก็บโต๊ะและการถอนจาน การวางแผนกำลังคนให้เหมาะสมกับการบริการงานเลี้ยงต่าง ๆ

เพื่อเป็นการสร้างความพึงพอใจ และความประทับใจให้กับลูกค้า ให้กลับมาใช้บริการอย่างต่อเนื่อง ซึ่งเป็นวิธีเพิ่มรายได้ และนำองค์กรไปสู่ความสำเร็จในระยะยาว บุคลากรในแผนกบริการจึงจำเป็นต้องมีความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานการบริการและวิธีการบริการที่ถูกต้อง เหมาะสม เพื่อความเป็นมืออาชีพและสามารถให้บริการลูกค้าได้อย่างมีประสิทธิภาพ หลักสูตรนี้จึงเหมาะสำหรับพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม เจ้าของกิจการ หัวหน้างาน และบุคคลทั่วไปที่สนใจทางด้านบริการ

หลักสูตรนี้จัดฝึกอบรมด้วยอาจารย์ทวีเดช ธวัชนนกุล วิทยากรผู้ทรงคุณวุฒิผู้เชี่ยวชาญด้านการบริการอาหาร และเครื่องดื่ม มีประสบการณ์ทำงานกับโรงแรมชั้นนำมากกว่า 30 ปี และเป็นอาจารย์ประจำวิทยาลัยดุสิตธานี โดยเปิดเป็นหลักสูตรอบรม 2 วัน เริ่มวันที่ 9-10 พฤศจิกายน 2562 เวลา 09.30 – 16.30 น. ณ โรงแรมดุสิตปรีนเซส ศรีนครินทร์ ในราคาเพียงแค่ 9,900 บาทต่อท่าน

หมายเหตุ: ราคานี้พร้อมอาหารว่าง อาหารกลางวัน และรวมภาษีมูลค่าเพิ่มแล้ว

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมและสำรองโปรแกรมที่ กรุณาติดต่อสำนักบริการวิชาการ วิทยาลัยดุสิตธานี โทร.

0-2721-8469-72 หรืออีเมล training@dtc.ac.th