

หลักสูตร “การจัดการร้านอาหารสำหรับผู้ประกอบการ” ที่ วิทยาลัยดุสิตธานี



หลักสูตรนี้จะช่วยให้ผู้เรียนเข้าใจขั้นตอนการเปิดธุรกิจร้านอาหาร เริ่มจากแนวคิดการวางแผนธุรกิจไปจนถึงการปฏิบัติการและการควบคุม โดยให้ความรู้และทักษะในการดำเนินงานธุรกิจร้านอาหาร กระบวนการจัดการ การบริหารและการจัดการ พนักงาน การตลาด การขาย การบริหารการเงิน การวางแผนเมนู การผลิตอาหาร เครื่องดื่ม และการให้บริการ ตลอดจนการควบคุมคุณภาพ และการรับมือกับปัญหา ที่พบบ่อยในร้านอาหาร เพื่อให้สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และประสบความสำเร็จในการดำเนินธุรกิจ

วิทยาลัยดุสิตธานี หนึ่งในสถาบันการศึกษาเอกชนชั้นนำทางด้านการโรงแรมและการประกอบอาหารของประเทศไทย ได้รับการรับรองมาตรฐานคุณภาพทั้งในระดับประเทศและระดับสากล ที่มีรากฐานการก่อตั้งและเป็นส่วนหนึ่งของในเครือดุสิตธานี กลุ่มโรงแรมชั้นนำระดับ 5 ดาวของเมืองไทย จัดหลักสูตรสำหรับผู้บริหารทางด้าน “การจัดการร้านอาหารสำหรับผู้ประกอบการ” ขึ้นมา เพื่อเปิดโอกาสให้กับผู้ที่สนใจได้เรียนรู้ในทุกภาคส่วน เพิ่มเติมทุกแนวคิดการบริหารจัดการ เสริมทุกช่องทางการตลาด การขาย ให้ทุกเทคนิคการสร้างผลกำไร แลกเปลี่ยนแนวคิดและประสบการณ์จากผู้ประกอบการโดยตรง พร้อมศึกษาดูงานร้านอาหารตัวอย่างในประเทศ

หลักสูตรนี้จะช่วยให้ผู้เรียนเข้าใจขั้นตอนการเปิดธุรกิจร้านอาหาร เริ่มจากแนวคิดการวางแผนธุรกิจไปจนถึงการปฏิบัติการและการควบคุม โดยให้ความรู้และทักษะในการดำเนินงานธุรกิจร้านอาหาร กระบวนการจัดการ การบริหารและการจัดการ พนักงาน การตลาด การขาย การบริหารการเงิน การวางแผนเมนู การผลิตอาหาร เครื่องดื่ม

และการให้บริการ ตลอดจนการควบคุมคุณภาพ และการรับมือกับปัญหา ที่พบบ่อยในร้านอาหาร เพื่อให้สามารถ นำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และประสบความสำเร็จในการดำเนินธุรกิจ

โดยเนื้อหาในหลักสูตรประกอบไปด้วย การวางแผนธุรกิจร้านอาหาร การสัมมนาหัวข้อทำอย่างไรให้ธุรกิจร้านอาหาร ประสบความสำเร็จ กฎหมายที่เกี่ยวข้องในการดำเนินธุรกิจร้านอาหาร แนวคิดและการเลือกทำเลที่ตั้ง การวางแผน รายการอาหาร การจัดทำสูตรมาตรฐาน เครื่องมือ และอุปกรณ์ การออกแบบการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การ ปฏิบัติงานเครื่องดื่ม และบาร์ งานครัว และส่วนปฏิบัติการ การออกแบบพื้นที่ห้องอาหาร การออกแบบผังครัว และ ส่วนปฏิบัติงาน การบริหารจัดการพนักงาน บัญชีและการเงินสำหรับธุรกิจร้านอาหาร การจัดซื้อวัตถุดิบอาหารและ เครื่องดื่ม สุขอนามัยและอาหารปลอดภัยเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องในการดำเนินธุรกิจร้านอาหาร การตลาดและการขาย สำหรับธุรกิจร้านอาหาร และการนำเสนอผลงานการวางแผนธุรกิจ

หลักสูตร “การจัดการร้านอาหารสำหรับผู้ประกอบการ” เหมาะสำหรับผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารขนาดกลาง หรือ SME ผู้ที่กำลังวางแผนลงทุนในธุรกิจร้านอาหาร ผู้ที่ต้องการหาความรู้เกี่ยวกับธุรกิจร้านอาหาร และผู้สนใจทั่วไป โดยจัดขึ้นระหว่างวันที่ 19 กันยายน – 25 ตุลาคม 2563 เวลา 09.00-16.00 น. เป็นการเรียนเฉพาะในวันเสาร์และ วันอาทิตย์ ณ โรงแรมดุสิตปรีนเซส ศรีนครินทร์ โดยมีค่าใช้จ่ายท่านละ 79,900 บาท

พิเศษ! เฉพาะเดือนมิถุนายน เท่านั้น ลดทันทีท่านละ 10,000 บาท เมื่อสมัครและชำระค่าธรรมเนียมการอบรม ภายใน 30 มิถุนายน 2563 นี้

หมายเหตุ: ราคานี้รวมเอกสารประกอบการบรรยายในทุกหัวข้อ อาหารกลางวัน อาหารว่างตลอดหลักสูตร ค่าเดินทางและค่าอาหารในการศึกษาดูงานร้านอาหารในประเทศ และภาษีมูลค่าเพิ่ม สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมและสำรองโปรแกรมที่ กรุณาติดต่อสำนักบริการวิชาการ วิทยาลัยดุสิตธานี โทร.0-2721-8469-70 หรืออีเมล training@dtc.ac.th, line@dusit.edu