

Директору
ВСП «ФКЕТ НУ «Чернігівська
політехніка»

Михайлу СОКОЛУ

(ПІБ)

Викладача циклової комісії
технологічних дисциплін

Аліни СМАГЛЮК

(ПІБ)

ПОДАННЯ

З метою формування у здобувачів фахової передвищої освіти актуальних професійних компетентностей у сфері ресторанного господарства, прошу дозволу на організацію та проведення гостьової лекції на базі ресторану «Веранда» для здобувачів освітньо-професійної програми Харчові технології. У межах заходу планується: ознайомлення з особливостями організації кейтерингового обслуговування: підготовка, логістика, сервірування та робота поза межами ресторану; огляд ефективних рішень щодо організації простору ресторанної зали, стилістики інтер'єру та вибору інвентарю залежно від формату обслуговування; обговорення принципів підбору та мотивації персоналу, як ключового чинника ефективної роботи ресторану; професійні поради щодо формування команди, розподілу функцій та створення позитивної атмосфери в колективі.

Особлива увага буде приділена питанням гнучкості ресторанного сервісу, актуальності виїзного обслуговування та адаптації до запитів сучасного споживача.

Лектори:

Наталія КАЛІНІЧЕНКО – власниця ресторану «Веранда»

Оплата за рахунок: на безоплатній основі.

Відповідальні особи: Аліна СМАГЛЮК

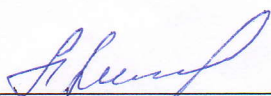
Лекція відбудеться 10.04.2025, планова кількість слухачів 15 осіб.

Дата 03.04.2024

Аліна СМАГЛЮК

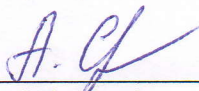
ПОГОДЖЕНО

Заступник директора з
навч. роботи


(підпис)

Людмила ІЛЛЯШЕНКО
(ім'я та прізвище)

Голова циклової
комісії


(підпис)

Аліна СМАГЛЮК
(ім'я та прізвище)