



UNIVER

программа по курсу

"ОФИЦИАНТ"

1. Основы рыночной экономики
2. Охрана труда
3. Организация обслуживания бара
4. Оборудование бара
5. Организация обслуживания зала
6. Оборудование зала, сервировка
7. Обслуживание потребителей в ресторане
8. Правила подачи блюд и напитков
9. Обслуживание приемов и банкетов
10. Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей.
11. Алкогольные и безалкогольные напитки
12. Сопутствующие компоненты
13. Составление и оформление карты бара
14. Товароведение
15. Санитария и гигиена
16. Профессиональная этика

Учиться у нас престижно!



UNIVER