

```
window.yaContextCb.push(=>{ Ya.Context.AdvManager.render({ "blockId":  
"R-A-7038977-3", "renderTo": "yandex_rtb_R-A-7038977-3" }) })
```



Что за видеокурс.

Авторский обучающий видеокурс для тех, кто хочет освоить профессию официанта.

Автор курса Николай Вилков.

Что вошло в видеокурс.

Содержание курса.

Урок 1 "Меню ресторана".

- Принципы и правила построения меню во всех ресторанах.
- Как выучить меню в новом заведении?
- Как использовать шпаргалки в первые дни работы?
- Кто поможет вам выучить меню в ресторане?

Урок 2 "Основы сервировки".

- Основная посуда и стекло в ресторане, используемые для сервировки.
- Столовые приборы основные и вспомогательные.
- Столовое бельё, предназначение и правила сервировки.

Урок 3 "Встреча гостей, приём заказа".

- Когда у гостей ресторана складывается первое впечатление об официанте?
- Как правильно встретить гостей и какие вопросы задать, чтобы отдых в вашем ресторане запомнился с хорошей стороны.
- Какие закуски и блюда рекомендовать новым гостям, какие постоянным

посетителям?

- С кого из гостей начинать прием заказа, что необходимо уточнять, как правильно составить план для приема заказа у компании?
- Для чего гостям необходимо повторить принятый заказ?

Урок 4 "Основные правила обслуживания гостей".

- Как правильно передать заказ на бар и кухню?
- Как правильно подать блюда гостям, в какой последовательности?
- Как правильно наблюдать за гостями во время обслуживания?
- Как правильно подать счет гостям?
- Как правильно проводить гостей после обслуживания?

Урок 5 "Обслуживание банкетов".

- Из каких этапов состоит банкет?
- Особенности сервировки на банкетах.
- Подготовка подсобного стола, для чего это нужно?
- Для чего необходимо досконально знать меню перед банкетом?
- В каком порядке расставить закуски на стол перед банкетом?
- Особенности работы официанта на банкете.

Урок 6 "Обслуживание фуршетов и кейтеринг".

- Особенности фуршетов, основные этапы подготовки.

- Отличие сервировки стола на фуршете и особенности обслуживания.
- Что необходимо уточнить перед тем, как согласиться на выездное обслуживание?
- Как правильно выбрать стол на выездном обслуживании?
- Как заработать хорошие чаевые, основные секреты.
- Чему вы научитесь на выездных мероприятиях, почему важно получать на них практику?

Урок 7 "Основные правила официанта".

- Насколько важно следить за внешним видом и одеждой официанту?
- Какую купить обувь для работы, что необходимо учесть?
- Правила при общении с гостями в ресторане.
- Основные правила, касающиеся обслуживания гостей.

Урок 8 "Правила этикета".

- Что такое этикет, почему правила этикета официанту необходимо досконально знать?
- Какие приборы использовать для различных закусок, когда приборы не используют?
- Что служит официанту сигналом "можно заменить тарелку"?
- Кому из гостей необходимо уделить больше внимания за столом?
- Что официанту нельзя делать в зале ресторана?

Урок 9 "Постоянные и проблемные гости".

- Почему при обслуживании постоянных гостей необходима максимальная концентрация?
- Как удивить вашего постоянного гостя?
- На какие темы не желательно общаться с гостями?
- Типичные спорные ситуации с гостями и возможные пути их решения.
- Кто и как может помочь официанту в случае с проблемными гостями.

Урок 10 "Хорошая атмосфера в коллективе".

- Как поднять свой авторитет в коллективе?
- Как отстаивать свои права на работе?
- Как правильно уволиться с работы?
- Можно ли быть честным, работая официантом?

Дополнительную информацию смотрите на сайте видеокурса:
[подробности \(перейти на страницу видеокурса\)](#)

[Узнать](#)

** Карточка курса:** * Название:

Работа официантом

Автор(ы): Вилков Николай

Формат курса: Видеокурс

Цена: 499 руб.

Способы доставки: Скачиваемая версия.

Партнерская программа: Есть

*-данные карточки курса могут не соответствовать текущим данным о курсе, подробную информацию смотрите на сайте курса

** Другие курсы автора(ов), издателя:** Ссылки на страницы автора(ов),
издателя: Вилков Николай

```
window.yaContextCb.push(()=>{ Ya.Context.AdvManager.render({ "blockId":  
"R-A-7038977-2", "renderTo": "yandex_rtb_R-A-7038977-2" }) })
```