

СЕРТИФІКАТНА ПРОГРАМА ХАРЧОВА БЕЗПЕКА ТА МЕНЕДЖМЕНТ У РЕСТОРАНІ ЗІ СТЕЙКХОЛДЕРАМИ – НЕФОРМАЛЬНА ОСВІТА

Тренінг «Харчова безпека та менеджмент в ресторані» пройшов успішно!

Ми раді поділитися враженнями від нашого нещодавнього тренінгу, де експерти **Марія Паска** та **Михайло Шевелюк** обговорювали важливі аспекти харчової безпеки та ефективного менеджменту в ресторані.

МОДУЛЬ 1: Харчова безпека та гігієна

Спікери:

- Марія Паска - Доктор наук, професор, керівник напрямку «Технології та інновації для Нореца» **Кафедра готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК імені Івана Боберського**
- Михайло Шевелюк - PhD з культурології, керівник «Нореца School» **Українська Школа Гостинності - Ukrainian Noreca School**

У цьому модулі учасники дізналися про:

- Забруднення та псування харчових продуктів
- Способи запобігання забрудненню
- Систему НАССР та контроль росту бактерій

МОДУЛЬ 2: Менеджмент в ресторані

Учасники отримали знання про:

- Структуру ресторану та роль адміністратора
- Організацію роботи залу та навчання персоналу
- Ведення документації та правила успішного менеджменту

Даний заклад є унікальний, оскільки учасниками його стали студенти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» 3 та 4 курсів, і можливе перезарахування тем, відповідно робочої програми із дисциплін «Кейтеринг», «Організація роботи сомельє», «Управління якістю продукції та послуг на підприємствах індустрії гостинності», «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу». Студенти, отримали сертифікати, представивши їх відповідальним викладачам за вище перераховані освітні компоненти, будуть мати перезараховано поточний контроль.

17.11.2024



Тренінг «Менеджмент та харчова безпека в ресторані»

Horca — SCHOOL —
ШКОЛА ГОСТИННОГО СЕРВІСУ



ШКОЛА ГОСТИННОГО СЕРВІСУ У ЛЬВОВІ

«Велика гостинність – унікальний дарунок для
України, який сприяє підвищенню рівня життя
нашої країни»

«Велика гостинність – це не просто гостинність, це ще й
знання та вміння. Ми надаємо допомогу гостинності
нашій країні, це гостинність»



HRC



