หลักสูตร “การจัดการร้านอาหารสำหรับผู้ประกอบการ” ที่ วิทยาลัยดุสิตธานี

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

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

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

และการให้บริการ ตลอดจนการควบคุมคุณภาพ และการรับมือกับปัญหา ที่พบบ่อยในร้านอาหาร เพื่อให้สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และประสบความสำเร็จในการดำเนินธุรกิจ

โดยเนื้อหาในหลักสูตรประกอบไปด้วย การวางแผนธุรกิจร้านอาหาร การสัมมนาหัวข้อทำอย่างไรให้ธุรกิจร้านอาหารประสบความสำเร็จ กฎหมายที่เกี่ยวข้องในการดำเนินธุรกิจร้านอาหาร แนวคิดและการเลือกทำเลที่ตั้ง การวางแผนรายการอาหาร การจัดทำสูตรมาตรฐาน เครื่องมือ และอุปกรณ์ การออกแบบการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การปฏิบัติงานเครื่องดื่ม และบาร์ งานครัว และส่วนปฏิบัติการ การออกแบบพื้นที่ห้องอาหาร การออกแบบผังครัว และส่วนปฏิบัติงาน การบริหารจัดการพนักงาน บัญชีและการเงินสำหรับธุรกิจร้านอาหาร การจัดซื้อวัตถุดิบอาหารและเครื่องดื่ม สุขอามัยและอาหารปลอดภัยเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องในการดำเนินธุรกิจร้านอาหาร การตลาดและการขายสำหรับธุรกิจร้านอาหาร และการนำเสนอผลงานการวางแผนธุรกิจ

หลักสูตร “การจัดการร้านอาหารสำหรับผู้ประกอบการ” เหมาะสำหรับผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารขนาดกลาง หรือ SME ผู้ที่กำลังวางแผนลงทุนในธุรกิจร้านอาหาร ผู้ที่ต้องการหาความรู้เกี่ยวกับธุรกิจร้านอาหาร และผู้สนใจทั่วไป โดยจัดขึ้นระหว่างวันที่ 19 กันยายน – 25 ตุลาคม 2563 เวลา 09.00-16.00 น. เป็นการเรียนเฉพาะในวันเสาร์และวันอาทิตย์ ณ โรงแรมดุสิตปริ๊นเซส 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