หลักสูตร “การบริหารภัตตาคาร” ที่ วิทยาลัยดุสิตธานี

การบริหารร้านอาหารที่ดีนั้น ประกอบไปด้วยหลายปัจจัย เริ่มตั้งแต่การให้บริการลูกค้า การเทรนพนักงาน การจัดการสต๊อกอาหาร และอื่น ๆ อีกมากมาย องค์ประกอบของความสำเร็จในการบริหารภัตตาคารและร้านอาหารเป็นรูปธรรมที่ชัดเจนและเป็นทักษะที่สามารถเรียนรู้ได้

และถึงแม้ว่าตำแหน่งที่ตั้งของร้าน ความสวยงามของสถานที่ รสชาติ การบริการ รวมถึงหน้าตาของอาหาร เป็นองค์ประกอบที่สำคัญของความสำเร็จ แต่นั่นยังไม่ใช่ทั้งหมด! หลักสูตรนี้จะทำให้คุณเข้าใจในทุกมิติของการบริหารจัดการภัตตาคารและร้านอาหาร เพื่อให้คุณสามารถเริ่มต้นและรักษาความสำเร็จนั้นได้อย่างยั่งยืนและนำไปต่อยอดพัฒนาธุรกิจของคุณได้อย่างมีระบบ

วิทยาลัยดุสิตธานี ในฐานะผู้เชี่ยวชาญเรื่องของอาหาร จึงได้จัดหลักสูตร “การบริหารภัตตาคาร” นี้ขึ้นมา โดยเนื้อหาของหลักสูตรประกอบไปด้วย ความรู้ทั่วไปในการบริหารธุรกิจร้านอาหาร การเข้าใจกลุ่มลูกค้า และกำลังซื้อ การพัฒนาวางแผนเมนูอาหารและเครื่องดื่ม ต้นทุนอาหาร และการตั้งราคาขาย การจัดวางกำลังคนให้เหมาะกับขนาดร้าน ต้นทุนคน การบริหารลูกค้าภายในและภายนอก การสั่งสินค้าและการรับสินค้า การควบคุมคุณภาพอาหารและต้นทุน สิ่งที่ต้องทำในการเปิดและปิดร้านในแต่ละวัน การทำ inventory การเพิ่มยอดขาย การเซ็ทระบบการเงินในร้าน การควบคุมเงินสด และบริหารเงินสดย่อย การลงค่าใช้จ่าย รู้จักการใช้งานเครื่อง POS งบประมาณค่าส่งเสริมการตลาด การวางแผนการตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร ซึ่งเป็นหลักสูตรที่เหมาะสำหรับผู้ประกอบการ เจ้าของธุรกิจภัตตา

คาร และร้านอาหาร ผู้จัดการแผนกจัดซื้อขององค์กร ที่ทำธุรกิจด้านภัตตาคารและร้านอาหาร และผู้ที่สนใจเปิดร้านอาหาร และอยากทราบว่าควรเริ่มต้นอย่างไร

หลักสูตรนี้ได้รับเกียรติจากวิทยากรผู้ทรงคุณวุฒิ คุณมธุรส วงศ์ประดู่ Kitchen & Restaurant Management Specialist & Consultant ทั้งยังเป็นที่ปรึกษาและผู้เชี่ยวชาญด้านการวางระบบครัวและภัตตาคาร มากว่า 15 ปี โดยการอบรมจัดขึ้นระหว่างวันที่ 9-10 พฤษภาคม 2563 ตั้งแต่เวลา 09.30 – 16.30 น. ณ โรงแรมดุสิตปริ๊นเซส ศรีนครินทร์ ค่าใช้จ่ายในการอบรมราคา 9,900 บาทต่อท่าน พร้อมอาหารว่าง อาหารกลางวัน และรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมและสำรองโปรแกรม กรุณาติดต่อสำนักบริการวิชาการ วิทยาลัยดุสิตธานี โทร. 0-2721-8469-70 หรืออีเมล training@dtc.ac.th