

Аннотация
программы повышения квалификации
«Организация гостиничного и ресторанного сервиса. Основы искусства сомелье»
96 часов

Категория слушателей: Программа рассчитана на широкий круг слушателей, чья профессиональная деятельность связана с работой в ресторанно-гостиничном бизнесе

Требования к уровню образования слушателей: Лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование; лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

Форма обучения: Очная

Режим занятий: 8 часов в день, 2 недели

Форма итоговой аттестации: зачет в форме итоговой контрольной работы

Выдаваемый документ: удостоверение о повышении квалификации

Кадровое обеспечение:

- Марзоева Наталья Олеговна - Основатель международного бренда «Гастрономические Сезоны», PhD Международное право, Франция
- Рябухина Ольга Николаевна - Сертифицированный тренер по обучению руководящих команд, методолог и разработчик образовательных программ по клиентскому сервису, продажам и управленческим навыкам;
- Валиева Елизавета Лаврентьевна - Винный эксперт, дипломированный WSET Diploma
- Марзоев Аркадий Иналович – Профессор, доктор биологических наук
- Бетанов В. Т. – к.и.н., доцент, заведующий кафедрой «Общественные науки»
- Дерябина М. Ю. – к.фил.н., доцент кафедры «Общественные науки».