

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин:

- Основы культуры профессионального общения
- Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
- Организация и технология обслуживания в общественном питании
- Торговые вычисления
- Оборудование бара и буфета
- Основы калькуляции и учета
- Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

