



Nowa oferta Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego - Studia podyplomowe i Kursy szkoleniowe dla branży gastronomicznej

Rynek gastronomiczny w Polsce rozwija się bardzo dynamicznie, czego efektem jest jego wzrastająca konkurencyjność. Aby na nim istnieć, przetrwać i rozwijać się, nieodzowne jest coraz bardziej profesjonalne podejście do zarządzania działalnością gastronomiczną.

Kadra kierownicza zakładów gastronomicznych, mimo ogromnych umiejętności praktycznych i zaangażowania, nie jest w stanie na bieżąco uzupełniać swojej wiedzy na temat marketingu, zarządzania, kontrolingu, organizacji zaopatrzenia i towaroznawstwa, technologii gastronomicznej i obsługi klienta, a także wielu innych zagadnień, co może wpływać negatywnie na poziom usługi i zyskowność zakładu.

Z tego względu SGGW, we współpracy z praktykami gastronomii oraz własną kadrami naukową, podjęła inicjatywę organizacji

Studiów Podyplomowych:

- Nowoczesna organizacja i zarządzanie w gastronomii oraz

Kursów Szkoleniowych:

- Profesjonalne zarządzanie w gastronomii,
- Technologia gastronomiczna i towaroznawstwo.

**Oferta dydaktyczna Studiów podyplomowych
Nowoczesna Organizacja i Zarządzanie w Gastronomii**
skierowana jest do osób z wyższym wykształceniem, które bądź już pracują w sektorze gastronomicznym, bądź zamierzają podjąć tego typu działalność.

Program studiów został tak opracowany, aby zarówno osoby posiadające pewną wiedzę na temat działalności gastronomicznej, jak i nowicjuszy w branży przygotować do profesjonalnego wykonywania funkcji menedżerskich dla podniesienia efektywności funkcjonowania zarządzanych placówek.

Oferujemy 200 godz. zajęć dydaktycznych z przedmiotów: analiza rynku usług gastronomicznych, marketing, wybór i organizacja działalności nowej placówki gastronomicznej, zarządzanie operacyjne, zarządzanie jakością, wyposażenie i projektowanie zakładów gastronomicznych, urzędowa kontrola żywności, programy komputerowe w zarządzaniu placówką gastronomiczną, nowoczesna technologia gastronomiczna, podstawy żywienia i dietetyka.

Studia trwają od stycznia do grudnia 2009r.

Zjazdy (sobotnio-niedzielne) odbywają się co trzy tygodnie. Zajęcia realizowane są w nowoczesnych salach budynku Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, w Warszawie przy ul. Nowoursynowskiej 159C. Cena studiów 4500 zł (płatne w ratach).

Szczegółowe informacje:

<http://akademiagastronomiczna.sggw.pl>

Informacje i zapisy na studia:

Iwona Kowalczyk 022 593 72 35, 0602 12 12 13

iwona.kowalczyk@sggw.pl

Kurs szkoleniowy

Technologia gastronomiczna i towaroznawstwo

to propozycja skierowana zarówno do osób, które w praktyce zawodowej zajmują się tym obszarem działalności gastronomicznej, jak również menadżerów chcących zdobyć lub poszerzyć swą wiedzę na ten kluczowy dla funkcjonowania placówek gastronomicznych temat.

W programie kursu, oprócz tematów związanych z towaroznawstwem i przechowywalnictwem żywności oraz prawidłowym zarządzaniem produkcją gastronomiczną, uwzględniono również zajęcia z obsługi konsumenta i psychologii relacji z klientem. Dzięki temu słuchacze nauczą się zasad organizacji i przygotowywania różnego rodzaju przyjęć, właściwej obsługi gości oraz nawiązywania kształtowania i utrzymywania relacji z klientami biznesowymi.

Oferujemy 80 godz. zajęć dydaktycznych z przedmiotów: technologia gastronomiczna z elementami obsługi klienta, towaroznawstwo i przechowywalnictwo żywności, higiena produkcji żywności, wyposażenie technologiczne zakładu gastronomicznego, psychologia relacji z klientami.

Kurs trwa od października 2008 do marca 2009r.

Zjazdy (sobotnio-niedzielne) odbywają się co miesiąc. Zajęcia realizowane są w nowoczesnych salach budynku Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, w Warszawie przy ul. Nowoursynowskiej 159C. Cena kursu 1950 zł (płatne w ratach).

Szczegółowe informacje:

<http://akademiagastronomiczna.sggw.pl>

Informacje i zapisy na kursy:

Jan Marek Mołoniewicz 0 698 894 474

ianmoloniewicz@wp.pl

Kurs szkoleniowy

Profesjonalne zarządzanie w gastronomii

to propozycja edukacyjna przeznaczona dla wszystkich, którzy rozpoczynają swoją przygodę z gastronomią oraz praktyków, pragnących zwiększyć efektywność i zyskowność swojej działalności.

Zajęcia z profesjonalistami, a także wymiana doświadczeń z innymi słuchaczami kursu są doskonałą okazją do weryfikacji własnych spostrzeżeń i opinii oraz uzyskania wskazówek prowadzących do podniesienia skuteczności i efektywności zarządzania i w efekcie zwiększenia rentowności prowadzonej działalności.

Oferujemy 80 godz. zajęć dydaktycznych z przedmiotów: analiza rynku usług gastronomicznych, marketing w gastronomii, wybór i organizacja działalności nowej placówki gastronomicznej, zarządzanie operacyjne, zarządzanie jakością, wyposażenie i projektowanie zakładów gastronomicznych, urzędowa kontrola żywności, programy komputerowe w zarządzaniu placówką gastronomiczną.

Kurs trwa od października 2008 do marca 2009r.

Zjazdy (sobotnio-niedzielne) odbywają się co miesiąc. Zajęcia realizowane są w nowoczesnych salach budynku Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, w Warszawie przy ul. Nowoursynowskiej 159C. Cena kursu 1950 zł (płatne w ratach).