



餐飲服務行政管理課程

F&B SERVICE ADMINISTRATION COURSE

課程簡介

課程提供對餐飲服務行業行政管理的全面介紹，涵蓋餐飲業的核心原則、管理技巧和業務運營策略。學員將學習到如何有效組織和管理餐廳運營，包括人力資源管理、預算控制、供應鏈管理和客戶服務等方面的知識和技能。課程內容包括案例研究、實踐演練和行業趨勢分析，以幫助學員在餐飲服務行政管理領域取得成功。完成課程後，學員將具備在餐飲業行政管理方面的專業知識和技能，能夠有效管理餐廳業務並提供優質的服務體驗。



課程費用

\$2100



課程時數

8 小時 (09:00-18:00)



專業導師

Amanda Chan

GET IN TOUCH

+852 91425680

course@cmt-global.co

<http://www.cmt-global.co>

Unit 1506, 15/F, Concordia Plaza, 1 Science Museum Road, Tsim Sha Tsui, Kowloon