

**«OPEN» ШВИДКИЙ РЕСТОРАН –
ПРАКТИКУЄ, ВДОСКОНАЛЮЄ, НАВЧАЄ!**



Сьогодні ресторанний бізнес як частка сфери гостинності швидкими темпами розвивається і досягає світових рівнів. Процеси, що відбуваються на вітчизняному ресторанному ринку вимагають швидко реагувати на зміни попиту і прихильності споживачів.



Успішне становлення галузі на новий рівень діяльності значною мірою визначається якістю, ступенем підготовки кадрів, готових до професійної діяльності на різних ланках управління в готельно-ресторанному господарстві; наявністю в них практичних професійних навичок і вмінь планувати і вирішувати виробничі завдання та відповідати за якість їхнього виконання з урахуванням галузевої специфіки та особливостей управління праці.



Мережа ресторанів «OPEN» це сучасний формат відкритої кухні та шведського столу. Де можна поєднувати страви, обирати розмір порції, спостерігаючи за процесом приготування. Ми цінуємо свободу вибору. «OPEN» завжди відкритий для відвідувачів!



Так, студенти 2 курсу Білорус Євген, Павлишин Вероніка, Гнидка Софія, Мокшин Максим, Борщ Андрій проходили навчально-організаційну практику у ресторані «OPEN»

Спеціалізовані програмні продукти, що застосовуються в діяльності ресторанного бізнесу, здатність працювати в команді, методи обслуговування (інтерактивні, сервісні) стануть доброю основою для якісної підготовки ерудованих й компетентних, з креативним мисленням, професіоналів з готельно-ресторанної справи..

Щиро вдячні адміністрації ресторану, зокрема Мусієнко Юлії за можливість проходження практики та набуття практичних навиків, які є головною сходинкою до успіху!