

Restaurant Management

Ini merupakan program pelatihan yang di fokuskan bagi mereka yang ingin lebih memperdalam pengetahuannya dalam "Restaurant management", begitu pula bagi pemilik atau pengusaha restaurant terlebih lagi bagi mereka yang sudah menduduki jabatan management dari sebuah restaurant.

Peserta program pelatihan ini akan diberi penjelasan mengenai hal – hal penting yang berhubungan dengan operasional restaurant pada umumnya, mulai dari Persaingan pasar, peningkatan pelayanan, peningkatan pendapatan & kepegawaian dan masih banyak lagi.

Course Lessons

- Lesson One : Overview of the House
- Lesson Two: Goals, Safety and Profits
- Lesson Three: Customer Service Essentials
- Lesson Four: Guest Recovery and Problematic Guests
- Lesson Five: Hiring and Team-building
- Lesson Six : Quality Services & Training
- Lesson Seven: Scheduling

Trainer: Regulthafus.C.T.Andrikus

WAKTU PELAKSANAAN

07 - 08 Desember 2026

09:00 - 17:00 WIB

TEMPAT PELATIHAN

Location: Kuretakeso Hotel - Kemang / Best Western Premier - Cawang / The Aryaduta Hotel Semanggi

Harga

Group Price: Rp 5.350.000
Full Fare: Rp 5.950.000

**) Harga di atas tidak dikenakan PPN 11%, sudah termasuk makan siang, snack, sertifikat, dan modul.*

- Lesson Eight: Supervision, Counseling And Discipline
- Lesson Nine: Controlling Food And Beverage Costs
- Lesson Ten: Maximizing Revenue
- Lesson Eleven: Sanitation, Liability And Legal Consideration

Instruktur Pelatihan

Regulthafus.C.T.Andrikus

"Seorang Hospitality Specialist dengan pengalaman kerja di beberapa hotel dalam & luar negeri. Awal career di mulai dari Food & Beverage kemudian ke Sales & Marketing dengan Jabatan terakhir sebagai General Manager di beberapa hotel berbibtang dengan standard international".

CONTACT US

Operational Office

ILP CENTER 2nd Floor R19, Jl. Raya Pasar Minggu 39A, Jakarta Selatan

Phone

+62 813-8834-2078

Email

regtraining@valueconsulttraining.com

Website

www.valueconsulttraining.com