

№ 16301/IBA от 19.05.2026

**Коммерческое предложение  
по обучению  
для компании «»**

**По теме:**

**«ИНСТРУМЕНТЫ КОНТРОЛЯ F&V  
СЕРВИСА В СТОЛОВОЙ НА ВАХТЕ»**

**От ИП International Business Academy**

**2026**

**International Business Academy благодарит Вас за внимание к нашей компании  
и предлагает ознакомиться с коммерческим предложением по организации  
и проведению семинара**

**Наши конкурентные преимущества:**

- **Индивидуальная разработка программ под заказ**
- **Mini ассесмент + отчет (по договорённости с клиентом)**
- **Большой выбор тренеров**
- **Персональный менеджер, курирующий проект**
- **Посттренинговая поддержка 6 месяцев**
- **Программы лояльности для постоянных клиентов**
- **Высокая репутация компании IBA и рекомендации от ведущих компаний Казахстана**
- **Обучение в рамках международных стандартов**

**УСЛОВИЯ СОТРУДНИЧЕСТВА:**

---

**Е-mail: [info@iba.kz](mailto:info@iba.kz)**

**Сайт: <http://www.iba.kz/> Телефон и WhatsApp: +7 702 777 4411**

**Адрес: РК, г. Алматы ул. Шашкина д. 24 БЦ К Plaza (уг. проспекта Аль-Фараби) офис 1**

ИП International Business Academy приглашает Вас принять участие в обучении по теме:  
"Инструменты контроля F&B сервиса в столовой на вахте".

**Стоимость обучения:** 296500 тенге без НДС. Цена на 2027 год с учетом индексации 10% составит 326150 тенге без НДС.

\*Компания ИП International Business Academy с 2026 года работает на общеустановленном режиме налогообложения с НДС.

\*НДС 16% будет добавлен в счет на оплату.

**Место проведения:** очно территория Поставщика/ онлайн платформа ZOOM

**Даты проведения:**

Алматы:

16-17 апреля 2026

22-23 июня 2026

26-27 июля 2027

29-30 сентября 2027

2-3 ноября 2027

17-18 января 2028

20-21 марта 2028

3-4 мая 2028

10-11 июля 2028

11-12 сентября 2028

8-9 ноября 2028

Онлайн:

26-27 марта 2026

3-4 мая 2027

12-13 июля 2027

21-22 февраля 2028

6-7 апреля 2028

19-20 июня 2028

8-9 августа 2028

11-12 октября 2028

19-20 декабря 2028

\* даты требуют дополнительного согласования

**Продолжительность:** 16 академических часов

**Время:** с 10:00 до 17:30.

**Количество участников:** 1 человек

**В стоимость обучения входит:** обучение, комплект эксклюзивных обучающих материалов, блокнот, ручка, сертификат International Business Academy, посттренинговая поддержка (6 месяцев), 2 кофе-брейка в каждый день занятий (при условии, что обучение очное).

Просим заключить договор заранее как минимум за 1-2 месяца до начала обучения и забронировать даты с тренером.

Исполнитель: Батухтина Н.Е



### **Информация о компании.**

International Business Academy– это:

1. Рекомендации. Высокая репутация компании IBA и рекомендации от ведущих компаний Казахстана. Компания более 10 лет на рынке за это время зарекомендовала себя, как надежного поставщика услуг.
2. Персональный менеджер, курирующий проект. Каждый проект курирует отдельный менеджер, который закреплен за Вашей компанией
3. Лучшие эксперты. Профессиональный состав привлекаемых к процессу обучения преподавателей, успешных экспертов, консультантов, топ-менеджеров крупных корпораций.
4. Актуальность и польза. Наши программы отражают самые современные методики с учетом изменения рынка и законодательства.
5. Формат обучения. Мы предлагаем нашим клиентам несколько форматов обучения: — Очный и Онлайн формат открытых, корпоративных и индивидуальных семинаров.
6. Пост-тренинговые анализ и поддержка в течении 6 месяцев. Мониторинг результатов тренингов в рабочем процессе, рекомендации от тренера.
7. Индивидуальный подход. Все, начиная от содержания, места и времени проведения тренингов может быть настроено в соответствии Вашим потребностями.

---

Е-mail: [info@iba.kz](mailto:info@iba.kz)

Сайт: <http://www.iba.kz/> Телефон и WhatsApp: +7 702 777 4411

Адрес: РК, г. Алматы ул. Шашкина д. 24 БЦ К Plaza (уг. проспекта Аль-Фараби) офис 1

8. Принципиально высокий уровень сервиса. Мы создали все условия для максимального вовлечения в обучение: от удобных кресел и современного презентационного оборудования, до удобной локации.
9. Международные стандарты обучения. Обучение в рамках международных стандартов, с адаптаций под реалии казахстанского бизнеса.

## **ОПИСАНИЕ ПРОГРАММЫ:**

### **1. Специфика сервиса питания на вахте:**

- Ответственность Подрядчиков;
- Структура проверяющего подразделения;
- Условия договора согласно Закону РК и отдельные условия.

### **2. Ожидания и негласные пожелания работников:**

- Почему сервис питания должен БЫТЬ — психология питания на вахте;
- Требования к разнообразию и выбору;
- Наличие концепции объекта питания (зачем и как);
- Национальные и кросс-культурные «изюминки».

### **3. Контроль меню и разнообразие вариантов:**

- Методы составления меню в области разнообразия;
- От чего зависит мнение посетителя-работника;
- Точки влияния на оценку питания;
- Признаки сервисного объекта питания.

### **4. Контролирующее подразделение:**

- Современные методы стандартизации сервиса;
- Разработка стандарта сервиса в компании с привлечение сотрудников;

— Методы контроля и проверки, KPI.

## **5. Проактивная система контроля:**

- Причины возражений и основные жалобы персонала;
- Пробки на раздаче;
- Время обслуживания и диалог на раздаче — что общего;
- «Метод Елочки» в столовой, где он полезен.

## **6. Современные инструменты исторических ГОСТов:**

- Техническая сторона доставки блюд в полевой лагерь;
- Качество и внешний вид блюд;
- Рекомендации и популярные тренды;
- Польза и нутрициология питания.

## **7. Особые стандарты на раздаче:**

- Требования и нормы;
- Внешний вид и ассортимент как стандарт;
- Тонкости ухода за оборудованием на раздаче.

## **8. Участие посетителей-сотрудников в формировании стандарта:**

- Участие сотрудников в зонах контроля и улучшения сервиса;
- Поведение на раздаче которое вызывает жалобы посетителей;
- Полезное анкетирование (когда, как, кто);
- Обмен опытом, кейсы от вахтовых компаний.