№ 29441/IBA от 17.07.2025

Коммерческое предложение по обучению для компании «»

По теме:

«ИНСТРУМЕНТЫ КОНТРОЛЯ F&B СЕРВИСА В СТОЛОВОЙ НА ВАХТЕ»

От International Business Academy

2025

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 ассессмент + 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:

E-mail: info@iba.kz
Сайт: http://www.iba.kz/ Тел.: +7 (727) 328-02-02/03; Моб. тел.: +7 702 777 4411
Адрес: РК, г. Алматы ул. Жарокова 318 офис 23 (уг. проспекта Аль-Фараби)

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

Стоимость обучения: 237200 тенге без НДС (Исполнитель не является плательщиком НДС). Цена на 2026 год с учетом индексации 10% составит 260920 тенге без НДС (Исполнитель не является плательщиком НДС).

Место проведения: очно территория Поставщика/ онлайн платформа ZOOM

Даты проведения:

Алматы:
9-10 февраля 2026
16-17 апреля 2026
22-23 июня 2026
26-27 июля 2027
29-30 сентября 2027
2-3 ноября 2027

Онлайн:
29-30 июля 2025
14-15 января 2026
26-27 марта 2026
3-4 мая 2027
12-13 июля 2027

* 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), обед и 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

E-mail: info@iba.kz
Сайт: http://www.iba.kz/ Тел.: +7 (727) 328-02-02/03; Моб. тел.: +7 702 777 4411
Адрес: РК, г. Алматы ул. Жарокова 318 офис 23 (уг. проспекта Аль-Фараби)

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.

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.

E-mail: info@iba.kz
Сайт: http://www.iba.kz/ Тел.: +7 (727) 328-02-02/03; Моб. тел.: +7 702 777 4411
Адрес: РК, г. Алматы ул. Жарокова 318 офис 23 (уг. проспекта Аль-Фараби)

INTERNATIONAL BUSINESS ACADEMY

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 раздачи;

— 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.