

№ 25951/IBA от 09.07.2026



International Business Academy обладает международной институциональной аккредитацией в сфере образования, подтверждающей соответствие международным стандартам качества образовательной деятельности

## Коммерческое предложение для компании «»

### Условия сотрудничества

«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

**Количество участников:** 1 человек

**Продолжительность обучения:** 2 дня (16 академ.часов)

**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

**Расписание:** с 10:00 - 17.30

**В стоимость обучения входит:** обучение, комплект эксклюзивных обучающих материалов, блокнот, ручка, сертификат International Business Academy, посттренинговая поддержка (3 месяца), обед и кофе-брейк в каждый день занятий (при условии, что обучение очное).

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

**Исполнитель:**



Руководитель Батухтина Н.Е.

**International Business Academy — обучение, ориентированное на практический результат, развитие сотрудников и рост эффективности 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 привлечением 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 Елочка» 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.