აჭარის ავტონომიური რესპუბლიკის ტურიზმისა და კურორტების დეპარტამენტი, სერვისის განვითარების სამსახური

მიმტანების ტრენინგი

27.04.2026 - 30.04.2026

ტრენინგის შესახებ

მიმტანების უფასო ტრენინგი ქ. ბათუმში

ქ. ბათუმში არსებული განთავსებისა და კვების ობიექტების მიმტანების ტრენინგი ჩატარდება 27-დან 30 აპრილის ჩათვლით. ტრენინგ-კურსი მოიცავს როგორც თეორიულ, ისე პრაქტიკულ მეცადინეობებს.

სატრენინგო კურსის მიზანია მიმტანების მომსახურების ხარისხის გაუმჯობესება, პრაქტიკული უნარების, შესაძლებლობების განვითარება და არსებული პროფესიული დონის ამაღლება.

თითოეული განთავსებისა და კვების ობიექტიდან ტრენინგზე დაიშვება არა უმეტეს ორი მსმენელი.

მსმენელთა შეზღუდული რაოდენობიდან გამომდინარე ტრენინგს დაესწრება ის რეგისტრირებული პირი, რომელსაც დაუკავშირდებიან.

განრიგი და ფორმატი

მიმტანების თეორიულ-პრაქტიკული ტრენინგი ჩატარდება ქ. ბათუმში რესტორანი „ტიფლისი“ (ვახტანგ გორგასალის ქუჩა,110/18)

ტრენინგის ხანგრძლივობაა 16 საათი. ჩატარდება ოთხი დღის განმავლობაში, დღეში 4 საათი + ნახევარსაათიანი ლანჩის შესვენება

ტრენინგის განრიგი:

I დღე - ორშაბათი 27.04.2026 – 11:00-15:30

II დღე - სამშაბათი 28.04.2026 – 11:00-15:30

III დღე - ოთხშაბათი 29.04.2026 – 11:00-15:30

IV დღე - ხუთშაბათი 30.04.2026 – 11:00-15:30

პროგრამა

დღე I

თეორიული ნაწილი

- სარესტორნო ბიზნესის საფუძვლები; რესტორნის პროდუქტი - რესტორანი ყიდის სიამოვნების ატმოსფეროს
- რესტორნის პერსონალი და მათი მოვალეობა. მოთხოვნები: მენიუს ცოდნა, გამართული მეტყველება ემოციური თავშეკავება და ა.შ.
- სანიტარული ნორმების და ჰიგიენის მოთხოვნები
- მიმტანის სამუშაოსთვის მომზადება (უნიფორმა, გარეგნული იერსახე, მიმტანის ნაკრები (კალამი, შეკვეთის ბლოკნიტი, სანთებელა, ბოთლის სახსნელი)
- ჭურჭელი: ფაიფური, რკინა, შუშა
- მაგიდის სერვირებისთვის და მომსახურებისათვის საჭირო ხელსაწყოები (დანა, ჩანგალი, კოვზი და სხვა)
- მენიუ: სახეობები და დანიშნულება
- დარბაზში ქცევის წესები: კომუნიკაცია, პრიორიტეტები, თავისუფალი ხელები, თავისუფალი წუთები

პრაქტიკული ნაწილი

- მაგიდაზე საფერფლეების, სანელებლების, ლარნაკების, სანთლების განთავსება და გამოცვლა
- სტუმრისთვის კერძის/სასმელის მიტანა ეტიკეტის და სტანდარტების მიხედვით
- თეფშების ხელით ტარების ტექნიკა
- ლანგრის ტარების ტექნიკა და ლანგრით მირთმევის სტანდარტები
- სასმელების დასხმის ტექნიკა და სტანდარტები
- რა არის „finger bowl“ მომზადების და სერვირების სტანდარტი
- ადგილების დაჯავშნის წესები

დღე II

თეორიული ნაწილი

- ხელსახოცების სახეები და მათი დაკეცვის ნაირსახეობა
- მენიუში სპეციალური შეთავაზების გაცნობა
- აპერიტივის შეთავაზების წესები და მნიშვნელობა
- კერძების აღწერა და მათი რეკომენდაციები (სასმელებისა და კერძების გემოვნების შერწყმის რეკომენდაცია)
- „Double service" - სასმელის გამეორება, მაგიდის ალაგების სტანდარტი, საფერფლის გამოცვლა და ა.შ.

პრაქტიკული ნაწილი

- მაგიდის სერვირება (ინდივიდუალური, წინასწარი, აღმასრულებელი)
- „სტარტ“ და „სტოპ“ ფურცლების შედგენა-გამოყენება
- სტუმრების მისალმება და მაგიდასთან მიპატიჟება; სტუმრის გაცნობა
- შეკვეთის მიღების სტანდარტები (შეკვეთის მიღების ფორმა, განმარტება, შეთავაზება, სტუმრების, შეკვეთის დუბლირება)
- სასმელების მირთმევის წესები და სტანდარტები. კერძების მირთმევის თანმიმდევრობა და სტანდარტები
- მაგიდის სერვირება ხელსაწყოებით და მასთან დაკავშირებული პროდუქტებით
- მომსახურების ფრანგული წესი, რუსული წესი, ინგლისური წესი

დღე III

თეორიული ნაწილი

- სამუშაო დღის დაწყების პროცედურები
- სამუშაო დღის დამთავრების პროცედურები
- კერძების აღწერის წესები: როგორ დავეხმაროთ სტუმარს კერძის შერჩევაში
- „ცნობათა ბიურო“-ს ნაცვლად „ხელგაშლილი მასპინძლის“ წესი. რესტორნის წარმოჩენისა და სტუმრისთვის მისი უნიკალურობის ხაზგასმის უნარი
- კერძების აღწერის წესები: როგორ დავეხმაროთ სტუმარს კერძის შერჩევაში? კერძების პრეზენტაციისთვის გასაკეთებელი ნაბიჯები
- კერძების გაყიდვა შეკვეთის მიღების პროცესში. როგორ სწორად შევთავაზოთ სტუმარს დამატებითი კერძები
- ძვირადღირებული, საავტორო კერძების გაყიდვის წესები
- გაყიდვები სხვადასხვა ტიპის სტუმრებზე: პრეტენზიულ, მუდმივ და პირველად მოსულ სტუმრებისათვის
- ალკოჰოლის სწორი გაყიდვები. როგორ მოვახდინოთ გაყიდვები შეუმჩნევლად
- სასმელის დამატების წესები: რატომ არის მნიშვნელოვანი ჭიქებში ღვინის დამატება და სასმელების შეთავაზება, სუფრის დამთავრებამდე
- რა უნდა გავაკეთოთ, თუ სტუმრები უარს ამბობენ მიმტანის შეთავაზებაზე
- გაყიდვები იმ სტუმრებისთვის, რომლებსაც "არაფერი სჭირდება"

პრაქტიკული ნაწილი:

- სტუმართან ანგარიშსწორების წესი
- შეკვეთის მიღების წესები: როგორ სტრაფად და სტრუქტურულად მოუყვეთ სტუმარს კერძების ჩამონათვალი

დღე IV

თეორიული ნაწილი

- კეიტერინგი; ყავის შესვენება; კოქტეილის მიღება
- ბანკეტი ნაწილობრივი და სრული მომსახურებით. ბანკეტებისა და მიღებებისთვის აღჭურვილობისა და ჭურჭლის რაოდენობის შერჩევა და გაანგარიშება
- სხვადასხვა ქვეყნების ღვინო. ღვინის კლასიფიკაცია (საფრანგეთი, იტალია, ესპანეთი)
- დაბალალკოჰოლური და უალკოჰოლო სასმელები
- ჩაი (კლასიფიკაცია, მომზადების და დაყენების წესი)

- ყავა (ყავის სახეობები, ყავის კოქტეილები); ლუდი
- სტუმრის ფსიქოლოგიური და თემატური პორტრეტი. სხეულის ენა, ჟესტები, ღიმილის ძალა
- პრეტენზიების სახეები: სამართლიანი, უსამართლო, კრიტიკული, პროვოცირებული კონფლიქტები. ძირითადი შეცდომები საჩივრების მიღებისას. სტუმრის პრეტენზიის გარკვევის გზები. როგორ სწორად ვუთხრათ სტუმრებს „არა“, რესტორნის შიდა პოლიტიკის პოზიციების დაცვა. რა სარგებელი მოაქვს რესტორანს სტუმრების საჩივრები და პრეტენზიები. კომფლიქტური სიტუაციების მართვა (საჩივრები, პრეტენზიები, პროვოკაციები)

პრაქტიკული ნაწილი

- შამპანური და ცქრიალა ღვინო
- პროფესიონალური ბოთლის გახსნა
- გამაგრებული ღვინოები
- ქართული ღვინო
- ღვინის კლასიფიკაცია