



**ФЕДЕРАЛЬНЫЙ
РЕСУРСНЫЙ
ЦЕНТР**

УВАЖАЕМЫЕ КОЛЛЕГИ!

Мы продолжаем знакомить Вас с нашими программами

**Рады представить программу
повышения квалификации**

Организация питания по системе «шведский стол»



ОНЛАЙН

16 октября – 2 ноября 2026
(36 акад.часов)



БЕСПЛАТНО



Удостоверение установленного
образца

В рамках Национального проекта «Туризм и гостеприимство» проводится комплексная трансформация гостиничной и санаторно-курортной отраслей России. Создание современных круглогодичных курортов, формирование конкурентоспособных международных турпродуктов и повышение привлекательности российских отелей задают новый стандарт качества услуг в сфере отдыха.

В ответ на растущие требования гостей к сервису и комфорту система «шведский стол» стала доминирующим форматом организации питания для больших групп туристов практически на всех курортах страны. Этот подход позволяет обеспечить разнообразие выбора, высокую скорость обслуживания и эффективное управление потоками гостей, что является неотъемлемой частью современного гостеприимства. Для системной и прибыльной работы шведской линии необходимы специалисты, владеющие целостным видением бизнес-процессов и современными управленческими подходами.

ПРОГРАММА ОРИЕНТИРОВАНА НА:

- Сотрудников служб питания гостиничных и санаторно-курортных предприятий
- Высшее руководство и их заместителей, финансовых директоров и их заместителей
- Руководителей отделов закупок и их заместителей
- Директоров по продажам и их заместителей, директоров по кадрам и их заместителей

ПРОГРАММА ВКЛЮЧАЕТ ДВА РАЗДЕЛА:

- Организация работы службы питания средства размещения по системе «шведский стол»
- Управление технологическими и сервисными процессами при организации питания по системе «шведского стола»

ПО ИТОГАМ ОБУЧЕНИЯ ВЫ НАУЧИТЕСЬ:

Выстраивать работу службы питания средства размещения как отлаженного механизма, приносящего прибыль, управлять технологическими и сервисными процессами шведской линии, обеспечивать высокий уровень предоставляемых услуг, оптимизировать расходы и повышать рентабельность, применяя успешные практики ведущих отелей и курортов страны.

Руководитель программы – бизнес-партнёр по питанию сети отелей Palmira Hotels и Санатория «Заполярье», эксперт по проектированию отелей и ресторанов, операционному управлению и обеспечению высоких показателей F&B, номинант премии «Hospitality People – 2024» **Анатолий Константинович Михеев**

Как присоединиться?

Регистрация открыта до **14 октября 2026** года.

Для участия:

- Перейдите на сайт: <https://rguts.ru/frc>
- Выберите интересующую программу
- Заполните регистрационную форму

По вопросам организации учебного процесса, подачи документов просим обращаться на

адрес электронной почты: frc2025@bk.ru, тел. **+7-916-989-11-34**

а также в чате в социальной сети «Телеграмм» по ссылке - https://t.me/frc_rgutis

чат в национальном мессенджере MAX - <https://clc.li/Ctzyw>

📞 Следите за нашими публикациями в официальной группе ФРЦ (https://vk.com/frts_rguts) в ВК!