INTERNATIONAL BUSINESS ACADEMY
www.iba.kz | info@iba.kz | +7 702 777 4411
г. Алматы ул. Шашкина 24 (БЦ K Plaza) офис 1

№ 77471/IBA от 08.11.2026

CAAAE
CENTRAL ASIAN ASSOCIATION FOR ACCREDITATION OF EDUCATION

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: 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: 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 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.