

با سلام و احترام،

همان گونه که مستحضردر رعایت اصول مهمان نوازی و پذیرایی در نزد ایرانیان جایگاه والایی دارد و از طرف دیگر ظاهر آراسته و نحوه برقراری ارتباط کارکنان هر سازمان نقش بسیار موثری در موفقیت آن سازمان دارد. یکی از واحدهای تأثیر گذار در این مهم واحد پذیرایی و تشریفات می باشد که با کمترین اشتباه این واحد، می تواند یک خاطره بد در ذهن مراجعه کننده (میهمان، مشتری، ارباب رجوع و ...) شکل گیرد و ممکن است خسارات جبران ناپذیری به سازمان وارد سازد در صورتیکه رفتار حرفه ای و آداب دانی این گروه می تواند موجبات آرامش خاطر و آسایش مدیران و کارکنان هر شرکت یا سازمان را فراهم آورد، در همین راستا شرکت آموزشی دانش پویان جهت آشنایی هرچه بیشتر این افراد با اصول و فنون پذیرایی و تشریفات مدرن، کارگاه آموزشی ذیل را برگزار می نماید.



## اصول و فنون نوین پذیرایی، میزبانی و آئین تشریفات (خدماتی، اداری، شرکتها و سازمانها) علی - توری



چهارشنبه مورخ ۳۱ اردیبهشت ماه ۱۳۹۳، هتل آکادمی فوتبال، ساعت ۸:۳۰ الی ۱۶

سرفصل برنامه:

❖ اصول عمومی و تشریفات برگزاری ضیافت ها و جلسات اداری  
❖ شیوه های مختلف چیدمان میز و صندلی (شناخت انواع میز و صندلی، تعیین فواصل میز و صندلی، تفاوت میز آرائی در فضای باز و بسته)  
❖ چیدمان میز پذیرایی و میز ناهار (ظروف پذیرایی، انواع رومیزی ها، دستمال سفره ها و طرز بکارگیری آنها)  
❖ نحوه حمل و سرو غذا و نوشیدنی (چای، قهوه، میوه، آب میوه و ...) و زمان مناسب جمع آوری ظروف  
❖ روش صحیح فرآوری میز پذیرایی و چیدمان نوشیدنی ها (چای، قهوه) در ضیافت ها و جلسات اداری  
❖ اصول ارتباطات موثر با مدیران، همکاران و میهمانان  
❖ کار عملی و پرسش و پاسخ

❖ آشنایی با اصول پذیرایی  
❖ نظافت شخص و لباس کار، استانداردها و ویژگی های ظاهری  
❖ کارکنان تشریفات، پذیرایی و آبدارخانه (مرد و زن)  
❖ بهداشت فردی، محیط و ظروف پذیرایی و مواد غذایی (چگونگی نگهداری مواد غذایی و شناسایی مواد غذایی تقلبی)  
❖ الگوهای رفتار اداری، آداب معاشرت و تکریم مهمان و ارباب رجوع (مشتری مداری)  
❖ نوع برخورد شخص پذیرایی کننده با مهمانان  
❖ اصول نظافت آبدارخانه، محوطه و سرویس های بهداشتی  
❖ آشنایی با انواع مواد شوینده و ضد عفونی کننده  
❖ اصول ارتباطات تلفنی و حضوری  
❖ یکدست و کامل بودن تجهیزات پذیرایی

### آشنایی با مدرس: آقای حمید رضاصافی

\* مدرس دوره راهنمایان تور از سازمان میراث فرهنگی و گردشگری  
\* راهنمای تور از سازمان میراث فرهنگی و گردشگری  
\* راهنمای میراث فرهنگی از دفتر یونسکو در ایران  
\* مدیریت فروش و بازار یابی هتل از دانشکده DUSIT THANI تایلند  
\* مولف کتاب اصول پذیرایی در سازمان  
\* مشاور و ممیز ISO22002 از TUV آلمان و سازمان استاندارد ایران

\* فارغ التحصیل مدیریت صنعت هتلداری از دانشکده صنعت جهانگردی  
\* فارغ التحصیل دکوراسیون داخلی از دانشکده هنرهای زیبا  
\* فارغ التحصیل هنرهای چوبی از دانشکده صنایع دستی تهران  
\* کارشناس ارشد مرمت اشیاء و آثار فرهنگی  
\* مدرس پذیرایی از سازمان میراث فرهنگی و گردشگری

در پایان، گواهینامه شرکت در کارگاه آموزشی اعطاء خواهد

شرایط ثبت نام:

(۱) ارسال معرفی نامه از سازمان / شرکت متبوع

(۲) ارائه فیش بانکی بابت واریز شهریه به مبلغ ۱/۷۵۰/۰۰۰ ریال (یک میلیون و هفتصد و پنجاه هزار ریال) خالص (شامل هزینه استاد، ناهار و پذیرایی، بسته آموزشی و گواهی نامه) به حساب جاری شماره ۴۷۳۷۷۸۱۰/۰۹ بانک ملت شعبه فرجام شرقی کد شعبه ۶۸۶۶۸ به نام شرکت دانش پویان برسد، کد شبای IR69012000000004737781009

**توجه:** ثبت نام گروهی در کارگاه ۳ تا ۵ نفر ۵٪، ۶ تا ۸ نفر ۱۰٪ و بیش از ۸ نفر ۱۵٪ تخفیف در نظر گرفته خواهد شد.

(۳) در صورت انصراف کتبی تا یک هفته قبل از برگزاری ۲۰٪ شهریه کسر و مابقی مسترد می گردد و در غیر این صورت تنها بسته های آموزشی ارائه شده، ارسال و هزینه مسترد نخواهد شد.

خواهشمند است جهت ثبت نام و کسب اطلاعات بیشتر در خصوص شرایط برگزاری به صورت اختصاصی در محل با شماره تلفن های ۷۷۲۴۷۱۰۰ و ۷۷۱۹۵۳۸۳ و یا نامبر ۷۷۲۴۷۱۰۲ تماس حاصل فرمائید.



نیمه قرآنی  
مدیر عامل