

WEL-
COME
PRO

УНИВЕРСИТЕТ
РЕСТОРАННОГО
БИЗНЕСА

Эффективное управление производством ресторанов Техники Kitchen Management

ОНЛАЙН-КУРС

О курсе

- **Курс по технологии Kitchen Management** поможет вам разобраться в самых важных аспектах работы производства ресторана любого масштаба, и позволит не только понять принципы и взаимосвязи, но и научит проводить объективную оценку и аналитику работы кухни и бара, а также влиять на организацию процессов и грамотно их отстраивать. После прохождения курса, у вас на руках будут необходимые инструменты чтобы сделать ваше производство максимально эффективным, как с точки зрения процессов, так и с точки зрения экономики. Конечно, не забывая о самом ценном - о вкусе
- **Для кого, этот курс**
Вы - начинающий су-шеф/старший бармен или шеф-повар/бар-менеджер: хотите разобраться в принципах оценки и отстройки процессов производства, используя проверенные на практике инструменты и техники
Вы - опытный шеф-повар/бар-менеджер: хотите повысить свою эффективность и улучшить результаты своей команды с помощью актуальных и зарекомендовавших себя инструментов и техник Kitchen Management



Курс включает:

- Онлайн-занятия по расписанию
- Домашние задания
- Проверка и сопровождение тьютора
- Личные скайп-консультации
- Образцы документов и обучающие материалы
- План внедрения

9 занятий

Длительность – 1,5 мес

WEL-
COME
PRO



ПРЕПОДАВАТЕЛИ



ВИОЛЕТТА ГВОЗДОВСКАЯ

Преподаватель
по управлению ресторанами
и ресторанными сетями

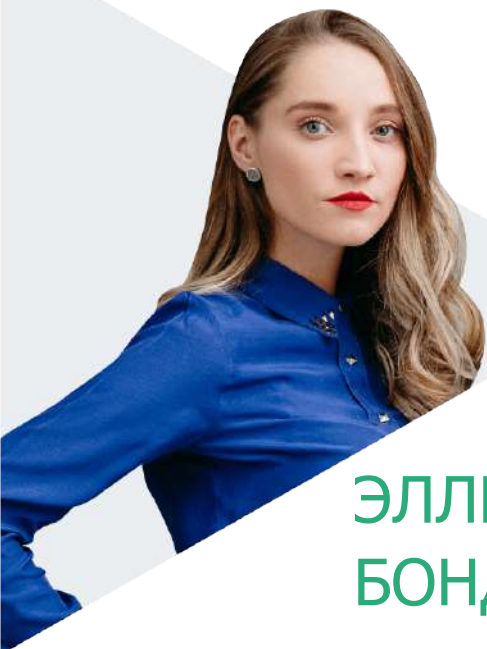
Руководитель
Компании Welcomepro



АЛЕКСАНДР ЗАБРОДИН

Специалист
Welcomepro Consulting по
Kitchen Management

ПРЕПОДАВАТЕЛИ



**ЭЛЛИНА
БОНДАРЬ**

Специалист
Welcomepro Consulting
по геймификации
бизнеса



**АНТОНИНА
ПЛЕТНЕВА**

Специалист
Welcomepro Consulting
по управлению
экономикой по
методике Care Profit

ПРОГРАММА ОНЛАЙН-КУРСА

Занятие	Время	Тема	Спикер
1	11.00 - 12.30	Знакомство с командой	Александр Забродин
		<i>Перерыв</i>	
	12.45 - 14.00	Kitchen Management	
		<i>Домашнее задание</i>	
2	11.00 - 12.30	Санитария	Виолетта Гвоздовская
		<i>Перерыв</i>	
	12.45 - 14.00	Ведение смены	
		<i>Домашнее задание</i>	
3	11.00 - 12.30	Управление поставками, ЛУП, Заказ продукта	Виолетта Гвоздовская
		<i>Перерыв</i>	
	12.45 - 14.00	Лайнчек. ПФ и управление скоростью отдачи	
		<i>Домашнее задание</i>	

ПРОГРАММА ОНЛАЙН-КУРСА

Занятие	Время	Тема	Спикер	
4	11.00 - 12.30	Маркет. анализ меню. Портфельный анализ меню. Дегустации	Виолетта Гвоздовская	
		<i>Перерыв</i>		
	12.45 - 14.00	Ассортиментная матрица и разработка нового меню <i>Домашнее задание</i>		<ul style="list-style-type: none"> - Формирование и анализ АМ - Прошивка меню - Правила ввода новых позиций маркет анализ меню
5	11.00 - 12.30	Эргономика <i>Домашнее задание</i> <i>Перерыв</i>	Александр Забродин	
				<ul style="list-style-type: none"> - Общее понятие - Оценка - Принципы отработки
	12.45 - 14.00	Производственный учет <i>Домашнее задание</i>		Что должен знать ШП по ПУ
6	11.00 - 12.30	Себестоимость ч.1 <i>Перерыв</i>	Александр Забродин	
				<ul style="list-style-type: none"> - Виды СС - Порядок работы - Отчеты и анализ
	12.45 - 14.00	Себестоимость ч.2 <i>Домашнее задание</i>		<ul style="list-style-type: none"> - Виды СС - Порядок работы - Отчеты и анализ

ПРОГРАММА ОНЛАЙН-КУРСА

Занятие	Время	Тема	Спикер
7	11.00 - 12.30	Портфельный анализ меню <i>Перерыв</i>	Александр Забродин
		- Правила проведения - Техника ППР инвентаризации	
	12.45 - 14.00	Календарный план <i>Домашнее задание</i>	
		- Определение - Принцип формирования - Работа по КП	
8	11.00 - 12.30	Управление людьми <i>Перерыв</i>	Виолетта Гвоздовская
		- Правильный набор - обучение - Стажировка - Аттестация	
	12.45 - 14.00	Food and Beverage Calendar. Для поваров, для официантов, для управленцев <i>Домашнее задание</i>	
		- Определение - Правила проведения - Оценка	
9	11.00 - 12.30	Тренинг Удовлетворенность <i>Перерыв</i>	Александр Забродин, Эллина Бондарь
		- удовлетворенность и лояльность - типы демотиваторов - порядок работы с демотиваторами - типирование и ранжирование	
	12.45 - 14.00	Бизнес-симуляция Kitchen Management <i>Подведение итогов обучения</i>	
		- Отработка пройденного материала на практике Симуляция - Вопрос/ответ - Обсуждение программ внедрения	

WEL-
COME
PRO



welcomepro.ru



welcomepro.ru

8 800 301-13-38



@welcomepro.ru

hello@welcomepro.ru