



WEL-
COME
PRO

ПЕРВЫЙ
ОНЛАЙН-УНИВЕРСИТЕТ
РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

KITCHEN MANAGEMENT:

эффективное управление
производством ресторана

Москва

27-28-29-30 сентября 2018 г.

Тренинг для рестораторов

Содержание презентации

1. Общая информация о тренинге. Что нас ждет..... стр. 3
2. Спикеры..... стр. 4
3. Приглашенные специалисты..... стр. 5
4. Расписание тренинга. Тайминг..... стр. 6
5. Программа тренинга. Темы выступлений..... стр. 7
6. Место проведения..... стр. 11
7. Как зарегистрироваться..... стр. 12
8. Информация о стоимости..... стр. 13

Нас ждет

Встречаемся в сентябре в Москве на 4 дня. Мы соберемся, чтобы стать сильным и разносторонним Шеф-поваром, чтобы освоить системы управления производством.

Этот тренинг для тех, кто хочет понять всю широту работы управляющего производством. Он будет полезен управляющим ресторанов, собственникам бизнеса, HRD, шеф-поварам, су-шефам, менеджерам ресторана, заведующим производством.

- 4 дня интенсивной программы – **27-28-29-30 сентября 2018 г.**
- Спикеры: Виолетта Гвоздовская, Сергей Ицков, Анжела Трубникова, Валерия Рекша
- Ответы на вопросы по темам:
 - ✓ Менеджмент и экономика на производстве
 - ✓ Маркетинг на производстве
 - ✓ Управление и обучение сотрудников на производстве
- Участие в мастер-классах известных и успешных шеф-поваров: Антона Исакова, экс-бренд-шефа компании «Гинза» и Юрия Агузарова, шеф-повара московского ресторана скандинавской кухни MØS.

Спикеры



Виолетта Гвоздовская

Специалист по операционному управлению сетевыми ресторанными проектами.

Профессиональный управленец ресторанными сетями и бизнесами. Осуществляла антикризисное управление в более 20 ресторанных сетях России. Открыла более 60 ресторанов.

Была генеральным директором представительства компании «Росинтер Ресторантс» в Белоруссии. Возглавляла сеть ресторанов «Две палочки» (Санкт-Петербург) в качестве операционного директора и генерального директора.



Сергей Ицков

Практикующий специалист по маркетингу в сфере ресторанного бизнеса с 2007 года. Совладелец аналитической платформы для рестораторов Mozg.rest.

С 2018 года – руководитель консалтинговой компании Zuma Consulting.

С 2011 по 2017 год – директор по развитию и управляющий партнер Zuma MGMT (ресторан Zuma и «Супра») во Владивостоке. Основные направления деятельности – маркетинг и аналитика.



Анжела Трубникова

Специалист по обучению персонала, тренер по сервису в индустрии гостеприимства, автор уникальных методик в области сервиса и продаж.

Более 10-ти лет в сфере ресторанного бизнеса. Прошла путь от официанта, хостес, менеджера зала до тренера по сервису сети ресторанов.

Проводит тренинги и консультирует компании по вопросам обучения персонала в ресторанах.



Валерия Рекша

Практикующий специалист по операционному управлению и HR ресторанного бизнеса с 2008 года

С 2013 по 2017 год - операционный директор крупнейшей ресторанной компании Казахстана "abr". Член жюри «HR Brand Central Asia 2016» (организатор hh.kz).

Запуск ресторанов с нуля в Казахстане и России.

Основные направления деятельности – операционное управление сетями и HR

Приглашенные специалисты



29 сентября

Мастер-класс
«Новый тренд - безотходное
производство»

Юрий Агузаров

Шеф-повар ресторана скандинавской кухни MØS,
Москва



30 сентября

Мастер-класс
«Как управлять вкусом в
ресторане»

Антон Исаков

Экс-бренд-шеф компании Ginza Project,
Санкт-Петербург

Программа тренинга

27 сентября Четверг

Спикер – Виолетта Гвоздовская,
специалист по управлению
ресторанным бизнесом

09:30 – 10:00 – утренний кофе
10:00 – 11:30 – занятие
11:30 – 11:45 – кофе-брейк
11:45 – 13:15 – занятие
13:15 – 14:00 – обед
14:00 – 15:30 – занятие
15:30 – 15:45 – кофе-брейк
15:45 – 16:45 – занятие
16:45 – 17:00 – кофе-брейк
17:00 – 18:00 – занятие

28 сентября Пятница

Спикер – Сергей Ицков, эксперт в
вопросах ресторанного маркетинга

09:30–10:00 – утренний кофе
10:00 – 11:30 – занятие
11:30 – 11:45 – кофе-брейк
11:45 – 13:15 – занятие
13:15 – 14:00 – обед

Спикер – Виолетта Гвоздовская,
специалист по управлению
ресторанным бизнесом

14:00 – 15:30 – занятие
15:30 – 15:45 – кофе-брейк
15:45 – 16:45 – занятие
16:45 – 17:00 – кофе-брейк
17:00 – 18:00 – занятие

29 сентября Суббота

Спикер – Анжела Трубникова,
специалист по обучению персонала,
тренер по сервису в индустрии
гостеприимства

09:30– 10:00 – утренний кофе
10:00 – 11:30 – занятие
11:30 – 11:45 – кофе-брейк
11:45 – 13:15 – занятие
13:15 – 14:00 – обед

Спикер – Виолетта Гвоздовская,
специалист по управлению
ресторанным бизнесом

14:00 – 15:30 – занятие
15:30 – 15:45 – кофе-брейк
15:45 – 16:45 – занятие
16:45 – 17:00 – кофе-брейк
17:00 – 19:00 – мастер-класс шеф-
повара ресторана MØS Юрия Агузарова

30 сентября Воскресенье

Спикер – Валерия Рекша,
специалист по операционному
управлению и HR ресторанного
бизнеса

09:30– 10:00 – утренний кофе
10:00 – 11:30 – занятие
11:30 – 11:45 – кофе-брейк
11:45 – 13:15 – занятие
13:15 – 14:00 – обед
14:00 – 15:30 – занятие
15:30 – 15:45 – кофе-брейк
15:45 – 16:45 – занятие
16:45 – 17:00 – кофе-брейк
17:00 – 19:00 – мастер-класс
креативного экс-бренд-шефа
компании Ginza Project Антона
Исакова

Программа тренинга

27 сентября. Четверг

Темы

- **Правила управления кухней и баром.** Системы закупок. Основы kitchen management. Как быть шеф-поваром и управлять шеф-поваром. Как создавать вкус и не ошибаться.
- **Все задачи на производстве.** Кто и что должен делать, чтобы производство производило. Как правильно управлять и контролировать.
- **Правила организации работы производства** (кухни и бара). Точки контроля на производстве.
- **Как работать с продуктом,** чтобы на выходе получать нужное блюдо. Что такое вкус, верные задания на производство вкуса. Развитие вкуса. Правила составления концепции меню. Что значит: у меня есть меню.
- **Как провести дегустацию,** чтобы от нее был толк. Техники оценки блюд. Правила разработки блюд. Системы проработок. Системы ТТК, рецептур и станционных карт.
- **Самое важное в части санитарии.** Правила хранения. Постановка ключевого хозяйства. Точки контроля в части санитарии и гигиены.
- **Основы эргономики производственных пространств.** Основные ошибки в эргономике и их последствия.

Программа тренинга

28 сентября. Пятница

Темы выступления Сергея Ицкова

Сильная концепция и роль шеф-повара в ее поддержании

- Основные этапы создания сильной концепции
- Оценка ключевых характеристик вашего бренда и применение на практике
- Комплекс маркетинга на примере разных концепций
- Как эффективно управлять ассортиментом меню кухни и бара
- Как составить ТЗ на ввод новых позиций с точки зрения маркетинга
- Глубина и ширина ассортимента: сколько позиций должно быть в меню?
- Что такое профилирующие и дополнительные товарные группы
- Оценка выходов через потребительскую корзину
- Роль нейминга в меню ресторана: как придумывать оригинальные названия? 5 советов
- Ротация ассортимента: сколько раз в году необходимо меняться?

Меню как коммерческое предложение

- Как актуализировать концепцию ресторана с помощью верстки меню?
- 10 проверенных приемов дизайна, увеличивающих средний чек
- Как анализ продаж помогает верстать меню?
- Как сделать так, чтобы сезонное меню вырвалось в хиты продаж с первого дня?

Портфельный анализ меню

- Стандарты и методы настройки базы данных ресторана для проведения корректного анализа
- ABC-анализ: новый взгляд на привычную модель
- Модель Касаваны-Смита и Дэвида Павесика: что такое фактор доходности и средневзвешенная маржа?
- Сводная модель Zuma Consulting: 14 секторов с универсальными рекомендациями

Темы выступления Виолетты Гвоздовской

- Правила производственного учета и управления себестоимостью. Всё, что об этом должен знать Kitchen Manager.
- Правила проведения инвентаризаций и работа со сличительными ведомостями так, чтобы ошибки не повторялись.
- Основные экономические параметры работы кухни.
- Правила создания товарного портфеля. Ошибки в формировании меню, которые приводят к экономическим последствиям, и как их избежать. Методики экономического анализа меню.
- Экономический анализ на кухне. Как контролировать экономику на производстве, чтобы иметь максимальную эффективность.
- Экономическая безопасность на производстве, техники обнаружения и предотвращения воровства.

Программа тренинга

29 сентября. Суббота

Темы выступления Анжелы Трубниковой

- Как научить официанта продавать. Техники обучения сотрудников зала через управляющего и шеф-повара.
- Треугольник взаимодействия: три стороны обучения официантов – шеф-повар – управляющий – менеджер. Как взаимодействовать представителям разных подразделений, как построить правильные коммуникации и разделить зоны ответственности в обучении официантов.
- Ключи увеличения среднего чека: продажи, встроенные в стандарты сервиса. 8 ключей увеличения среднего чека, детальное рассмотрение методов продаж. Как влияет согласованность подразделений «кухня – зал» на каждый шаг продажи (потери продаж). Как шеф-повар может спасти продажи.
- Как научить сотрудника зала выполнять продажи: роль управляющего и шеф-повара в обучении. Три главных площадки для проведения обучения (тренинг, кросс-тренинг, индивидуальное обучение). 7 основных инструментов обучения официантов продажам. Как проверить, «продает или нет»?

Темы выступления Виолетты Гвоздовской

- Как обучать сотрудников любить и отлично продавать блюда и напитки. Техники развития вкусовой грамотности всех сотрудников ресторана.
- Схемы и методики обучения сотрудников производства и зала вкусу: FBC, МК, шедоунг, наставничество. Работа с поколениями Y и Z.
- Почему шеф-повар – Учитель. Какими навыками нужно обладать и как их развивать в себе так, чтобы быть звездой. Реальные примеры из жизни.
- **Мастер-класс шеф-повара московского ресторана скандинавской кухни MØS Юрия Агузарова**
«Новый тренд - безотходное производство: как минимизировать потери при производстве и увеличить прибыль ресторана?»

Программа тренинга

30 сентября. Воскресенье

Темы

Правила подбора и адаптации команды кухни

- Формирование сильной команды. Нужно ли делить на "Своих" и "Чужих".
- Правила поиска. Как найти нужного человека даже в самом маленьком городе.
- Собеседование. Какие вопросы задавать, чтобы позже не тратить время на увольнение.
- Методики оценки кандидатов на производство помимо собеседований.
- Стажировка и адаптация – ключевые индикаторы, которые помогают быстро решить ваш ли это специалист.

Удержание лучших и работа с мотивацией

- Лояльность, удовлетворённость, вовлечённость. В чём отличие.
- Текучесть. Методики оценки и выявления истинных причин ухода сотрудников.
- Инструменты управления текучестью для Kitchen Manager. Нематериальная мотивация.
- Кадровый резерв и HiPo. Выбираем, что эффективнее именно для вас.

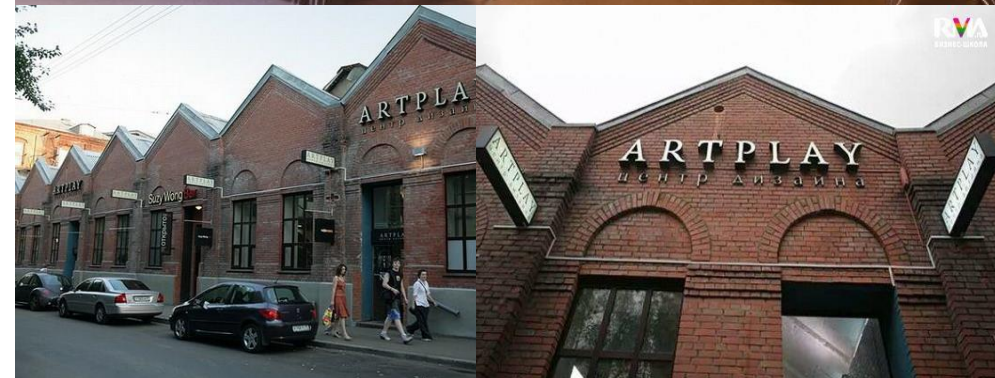
Управление фондом оплаты труда и техники материальной мотивации

- Производительность труда и эффективное штатное расписание.
- Правила формирования материальной мотивации для сотрудников производства.
- KPI шеф-повара.
- **Мастер-класс экс-бренд-шефа компании «Гинза» Антона Исакова**
«Как управлять вкусом в ресторане»

Место проведения



Москва, ул. Нижняя Сыромятническая, д. 10,
стр. 12, учебный центр RMA



Общая информация

Во время занятий используются:

Диагностика экономического потенциала своего бизнеса

Дискуссии и мозговые штурмы

Деловые игры и бизнес-кейсы

Презентации участников

Элементы рефлексии и обмена опытом

Обучение проводится ежедневно

4 дня подряд с 10:00 до 18:00

День 1 — 27 сентября

Спикер: Виолетта Гвоздовская

День 2 — 28 сентября

Спикеры: Сергей Ицков и Виолетта Гвоздовская

День 3 — 29 сентября

Спикеры: Анжела Трубникова и Виолетта Гвоздовская

День 4 — 30 сентября

Спикер: Валерия Рекша

www.welcomepro.ru



Регистрация на тренинг

Для регистрации отправьте
заявку по адресу

admin@welcomepro.ru

Также можете связаться по телефону

+7-911-780-82-08

admin@welcomepro.ru

Информация о стоимости

При оплате до 3 сентября

1 день – 12 000 ₽

4 дня – 48 000 ₽

При оплате после 3 сентября

1 день – 14 000 ₽

4 дня – 56 000 ₽

Дополнительно:

При участии 2-х человек от компании предоставляется скидка 10% обоим участникам

При участии более 3-х человек от компании — скидка 20% каждому участнику

В стоимость входит:

- Проведение тренинга 4 дня
- Кофе-брейки во время тренинга
- Рабочие материалы для тренинга
- Встречи-практикумы с приглашенными специалистами
- Сертификат о прохождении курса

Оплата за перелет, проживание – индивидуально за счет участника

Варианты оплаты:

- По договору и счету на счет ИП Гвоздовская В.А.
- Переводом на реквизиты Сбербанка Гвоздовской В.А.
- Переводом на Яндекс.Деньги



ПЕРВЫЙ
ОНЛАЙН-УНИВЕРСИТЕТ
РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

До встречи в Москве
в сентябре!

<https://welcomepro.ru/events/trainings/kitchen-management/>

welcomepro.ru

admin@welcomepro.ru