



Kitchen management

Эффективное управление производством ресторана

10-12 апреля; г. Санкт-Петербург

С рестотуром по ресторанам города

Тренинг Kitchen management — это тренинг, который научит вас управлять производством - кухней и баром.

Мы хотим передать наши компетенции шеф-поварам, бренд-шефам, бренд-барменам, управляющим и операционным директорам в том:

- как правильно организовать производственные процессы так, чтобы все было под контролем на кухне и в баре с максимальным результатом. После этого тренинга кухня и бар в вашем ресторане будут работать как часы;
- как управлять вкусом так, чтобы команды всегда умели воспроизводить верный вкус и не допускать ошибки в блюдах;
- как решать вопросы со скоростью отдачи блюд. Запара перестанет быть для вас неразрешимой проблемой;
- как правильно формировать меню с точки зрения маркетинга, гостевой удовлетворенности и экономической выгоды. На тренинге мы научим вас правильно аудировать свою меню;
- как следить за санитарией на производстве. Мы говорим о санитарии, как о понятных техниках. После тренинга вы увидите ситуацию с пищевой безопасностью на производстве другими глазами;
- как и что должен делать шеф-повар и управляющий на производстве, чтобы держать ситуацию под контролем;
- как правильно измерять экономические метрики на производстве, управлять выручкой, себестоимостью, производительностью труда, списаниями и инвентаризацией. На тренинге вы примите участие в бизнес-симуляциях, которые позволят лучше усвоить материал;
- как формировать сильные команды, развивать сотрудников, управлять удовлетворенностью, лояльностью и вовлечением.



Спикеры

- Виолетта Гвоздовская - специалист по управлению ресторанами и ресторанными сетями, автор методик Service Design, Service Management, Kitchen Management, методики Care Profit (управление прибылью);
- Сергей Ицков - специалист по ресторанному маркетингу, автор методики анализа Motive Marketing™, создатель аналитической платформы "Мозг";
- Антонина Иванова - специалист Welcomerpro по управлению экономикой по методике Care Profit;
- Александр Жеребцов - приглашенный шеф-повар. Сейчас работает во французском ресторане "Кроо кафе". Ех шеф-повар ресторана «Гастроном» и винного бара "Greneta".

Место проведения - Учебный класс Университета ресторанного бизнеса Welcomerpro Санкт-Петербург, ул. Барочная д.12/76

Расписание тренинга

10 апреля. Пятница

9:30 – 10:00 Утренний Кофе
10:00 – 11:30 Занятие
11:30 – 11:45 Кофе-Брейк
11:45 – 13:00 Занятие
13:00 – 14:00 Обед
14.00 – 15.30 Занятие
15.30 – 15.45 Кофе-Брейк
15.45 – 17.15 Занятие
17.15 – 17.30 Перерыв
17.30 – 19.00 Занятие
19.30 - 21.00 Рес-тотур

Темы:

Вкус и сырье

- Сырье – количество, качество

Управление поставками. Договоры поставки. Схема оценки коммерческой составляющей. Ликвидность. Коэффициент отхода в закупке

- Отработки

Контроль коэффициента отходов. Влияет на результат инвентаризации, списания

- Рекламация

Штрафные санкции поставщикам. Новая реальность. Риски и возможности. Как использовать эту логику в отношении с поставщиками

Эффективные процессы работы на производстве

- Полная схема организации работы производства

Производственные задания

- Управление кол-вом заготовок в новой реальности

Точки контроля вкуса и контролеры. Дегустационные сети. Управление качеством заготовок

- Правила управления производством

Управление скоростью отдачи и качеством блюд

- Эргономика игра

Правила эффективного пространства. Санитарные правила на производстве, защищающие пищевую безопасность. Санитария видео-практика

Вкусология. Мастер-класс Александра Жеребцова, приглашенного шеф-повара.

11 апреля. Суббота

9:30 – 10:00 Утренний Кофе
10:00 – 11:30 Занятие
11:30 – 11:45 Кофе-Брейк
11:45 – 13:00 Занятие
13:00 – 14:00 Обед
14.00 – 15.30 Занятие
15.30 – 15.45 Кофе-Брейк
15.45 – 17.15 Занятие
17.15 – 17.30 Перерыв
17.30 – 18.30 Занятие
19.00 - 21.00 Рестотур

Темы:

Формирование меню в новых реалиях

- Маркетинг про меню для Шеф-повара

Портфельный анализ меню. Концепция меню в новых условиях
Как управлять меню сейчас с логики маркетинга

Экономика

- Ассортиментная матрица – как создавать и использовать при формировании меню

Полный анализ эффективности меню:

- Управление себестоимостью рецептов
- Управление себестоимостью продаж
- Как понять все ли в порядке у вас с меню

Схема оптимизации меню

практика

12 апреля. Воскресенье

9:30 – 10:00 Утренний Кофе
10:00 – 11:30 Занятие
11:30 – 11:45 Кофе-Брейк
11:45 – 13:00 Занятие
13:00 – 14:00 Обед
14.00 – 15.30 Занятие
15.30 – 15.45 Кофе-Брейк
15.45 – 17.15 Занятие
17.15 – 17.30 Перерыв
17.30 – 19.00 Занятие

Темы:

Экономика. Управление людьми в новых условиях

Только то, что Шеф-повар должен знать про Производственный учет и ППУ. Управление себестоимостью

- Полная схема управления себестоимостью:
 - Представляем ее целиком
 - Вспоминаем по частям что из чего собирается
 - Даем кейсы по ответам на вопросы – что делаем
- Управление Списаниями:
 - Как типлируем
 - Как управляем в процессе работы
 - Как анализируем
 - Какие процессы не работают, когда проблемы со списаниями
- Инвентаризация – управление результатами
 - Сличительная ведомость говорит о проблемах на производстве
 - Как управлять

Управление выручкой

- Как ШП должен влиять на выручку в новых реалиях

Кейсы

Управление производительностью труда на производстве

- Верные ФОТ
 - Как оптимизировать сотрудников
 - Как управлять сотрудниками в новой реальности
 - Новые технологии лидерства
 - И новые правила в HR
- Игра по управлению экономикой