

- 1. Классификация, структура и организация предприятий индустрии развлечений и питания.**
 - 1.1 Виды классификации предприятий индустрии развлечений и питания.
 - 1.2 Форматы индустрии гостеприимства и питания.
 - 1.3 Структура Российского ресторанного рынка по доле посетителей.
 - 1.4 Факторы, влияющие на выбор того или иного ресторана в различных потребительских сегментах.
 - 1.5 Популярность национальных кухонь в Москве.
 - 1.6 Предпочтения национальных кухонь в различных потребительских сегментах.
 - 1.7 Перспективы развития ресторанного бизнеса в современных геополитических условиях.

- 2. Идейная концепция проекта.**
 - 2.1 Тематика проекта.
 - 2.2 Роль личностей управляющего и шеф-повара в проекте.
 - 2.3 Как написать концепцию.
 - 2.4 Бюджет проекта.
 - 2.5 Технико-экономическое обоснование местоположения проекта.
 - 2.6 Смета проекта.
 - 2.7 Календарное-Финансовый план.

- 3. Нормативная и разрешительная документация ресторана.**
 - 3.1 Регистрация фирмы
 - 3.2 Договор аренды помещения. На что следует обратить внимание.
 - 3.3 Проектная документация для ресторана (технологический, инженерный и архитектурный проекты).
 - 3.4 Заключение Роспотребнадзора.
 - 3.5 Заключение Госпожнадзора.
 - 3.6 Регистрация контрольно-кассового аппарата.
 - 3.7 Согласование в управе.
 - 3.8 Лицензия на розничную торговлю алкоголем.
 - 3.9 Вывеска

- 4. Практическая деятельность управляющего.**
 - 4.1 Кто такой Управляющий ресторана.
 - 4.2 Должностная инструкция управляющего.
 - 4.3 Взаимодействие с учредителями.
 - 4.4 Взаимодействие с проверяющими органами. Как себя вести и что делать.
 - 4.5 Организационная структура ресторана.
 - 4.6 Функции управляющего.
 - 4.7 Операционные системы управленческого учета в ресторане.
 - 4.8 Анализ работы ресторана.
 - 4.9 Бюджетирование деятельности ресторана
 - 4.10 Прогноз продаж и планирование выручки.
 - 4.11 Управление расходами. Постоянные и переменные расходы.
 - 4.12 Контролируемые и неконтролируемые статьи расходов.
 - 4.13 Управление продажами. Средний чек и его увеличение.
 - 4.14 Управление себестоимостью.
 - 4.15 Управление расходами на оплату труда.
 - 4.16 Инвентаризации. Недостачи и потери.
 - 4.17 Управление рентабельностью ресторана.
 - 4.18 Анализ план-факт.
 - 4.19 Расчет доходности предприятия.
 - 4.20 Точка безубыточности.
 - 4.21 Отличие бухгалтерской и управленческой отчетности.

- 5. Управление персоналом.**
 - 5.1 Как рассчитать Штатное расписание организации.
 - 5.2 Фонд оплаты Труда (ФОТ).
 - 5.3 Группа «Администрация и офисные работники ресторана».
 - 5.4 Группа «Сервис».
 - Менеджер смены и его функции.
 - Бар менеджер и его функции.
 - Официанты и их должностные инструкции.
 - 5.5 Группа «Кухня».
 - Кто такой шеф-повар.
 - Функции шеф-повара.
 - Должностная инструкция шеф-повара.
 - Как и сколько нужно платить шеф-повару.
 - Функции Су-шефа.
 - Бухгалтер-калькулятор и Технолог основные отличия и почему без них нельзя обойтись в ресторане.
 - Повар горячего цеха.
 - Повар холодного цеха.

- Кондитер.
 - Заготовщик.
- 5.6 Группа «Техническая служба».
 - 5.7 Группа «Служба безопасности».
 - 5.8 Группа «Арт часть и PR менеджмент».
 - 5.9 Кадровые документы.
 - 5.10 Правила внутреннего трудового распорядка и принципы взаимодействия с персоналом.
 - 5.11 Составление рабочих графиков по должностям.
 - 5.12 Планерки. Как правильно настроить сотрудников на результат.
 - 5.13 Мотивация сотрудников.
 - 5.14 Делегирование полномочий.
 - 5.15 Доверяй, но проверяй! Контроль выполнения ваших поручений.

6. Кто и как ворует в ресторане.

- 6.1 Как воруют официанты.
- 6.2 Как воруют в баре.
- 6.3 Как воруют в кухне.
- 6.4 Как воруют менеджеры.
- 6.5 Как воруют гости.
- 6.6 Как ворует кладовщик.
- 6.7 Как ворует бухгалтер.
- 6.8 Как ворует арт-директор.
- 6.9 Как ворует директор.
- 6.10 Как ворует охрана.
- 6.11 Как бороться с воровством.

7. Проверки в ресторане.

- 7.1 Кто и как нас проверяет.
- 7.2 Как себя следует вести с проверяющими органами.

8. Управление поставками в ресторане.

- 8.1 Кто такой закупщик (кладовщик) и каковы его функции в ресторане.
- 8.2 Основные требования, предъявляемые к организации поставок в ресторане.
- 8.3 Выбор поставщиков и критерии их отбора.
- 8.4 Сравнительный анализ цен поставщиков.
- 8.5 Единный поставщик.
- 8.6 Условия расчетов с поставщиками.
- 8.7 Заключение договоров и разрешительная документация на поставляемый товар.
- 8.8 Анализ расходов на поставки и стоимость запасов товара.
- 8.9 Мониторинг рынка поставщиков.
- 8.10 Организация процессов приёма, хранения и движения продуктов в ресторане.

9. Основные помещения кухни и их назначения.

10. Мнение специалиста. Взгляд шеф-повара на различные направления работы в ресторане. Отношения с поставщиками, закупщиком и поварами.

Шеф-повар одного из Московских ресторанов поделится со слушателями своим опытом. Раскроет некоторые профессиональные секреты и ответит на ваши вопросы.

11. Продвижение ресторана или как завоевать гостей.

- 11.1 Скидки и дисконтные карты.
- 11.2 Обратная связь с гостями.
- 11.3 Гостевая база как с ней работать.
- 11.4 Тайный гость.
- 11.5 Решение конфликтных ситуаций.
- 11.6 Организация банкетов и специальных мероприятий.
- 11.7 Детские мероприятия.
- 11.8 Доставка
- 11.9 Музыкальное сопровождение

12. Стратегический маркетинг и рекламная политика ресторана.

- 12.1 Как заполнить ресторан гостями.
- 12.2 Информация о целевой аудитории.
- 12.3 Анализ местоположения.
- 12.4 Различия между пиаром и рекламой.
- 12.5 Определение целей рекламы.
- 12.6 Выбор рекламы для ресторана.
- 12.7 Создание информационного повода.
- 12.8 Акции и программы лояльности гостей.
- 12.9 Расчет показателей эффективности рекламной акции.