РЕСТОРАН ПОД КЛЮЧ

	6 мая	7 мая	8 мая	9 мая
9:30-10:00	**Презентация школы и знакомство**	**Завтрак**	**Завтрак**	**Завтрак**
10:00-11:30	**Основы создания концепции успешного ресторана** *Глеб Орлов*	**Как выбрать помещение и спроектировать ресторан** *Валентина Чудина*	**Разработка барной карты** *Виктор Федотов*	**Персонал. Структура. Штатное расписание. Затраты** *Елена Победоносцева*
11:30-11:45	**Перемена**	**Перемена**	**Перемена**	**Перемена**
11:45-13:15	**Самый громкий тренд - FOODTECH Как применить в ресторане?** *Анастасия Колесникова*	**Проектирование производства ресторана. Оборудование. Инвентарь** *Валентина Чудина*	**Разработка меню. ТТК** *Кирилл Шишов*	**Стандарты сервиса. Обучение сотрудников сервиса** *Елена Победоносцева*
13:20-15:00	**Практический обед**	**Практический обед** *Никита Сечин*	**Практический обед** *Кирилл Шишов*	**Практический обед** *Аалия Маджид*
15:00-16:30	**МЕНЮ: Формирование ассортимента** *Ирина Жук*	**Проект интерьера для ресторана** *Борис Львовский*	**Управленческий учет и расходы на производстве** *Константин Опескин*	**Проверка готовности к открытию. Чек-лист** *Александр Копылков*
16:30-16:40	**Перемена**	**Перемена**	**Перемена**	**Перемена**
16:40-18:10	**Бизнес-планирование открытия нового ресторана** *Марина Яковлева*	**Пищевая санитарная безопасность с учетом ХАССП** *Надежда Сараева*	**Финансовый учет ресторана. Прогнозирование.** *Константин Опескин*	**Продвижение ресторана: маркетинговое планирование** *Александра Флейшман*
19:00-20:00		**Посещение ресторана**	**Посещение ресторана**	**Посещение ресторана**