РЕСТОРАН ПОД КЛЮЧ 7-10.02

	7 февраля	8 февраля	9 февраля	10 февраля
11:00-12:00	**Анализ рынка и выбор напраления** *Глеб Орлов*	**Выбираем помещение и проектируем ресторан** *Валентина Чудина*	**Разработка барной карты** *Виктор Федотов*	**Персонал. Структура. Штатное распиание. Подбор, обучение** *Елена Победоносцева*
12:00-12:10	**Перерыв**	**Перерыв**	**Перерыв**	**Перерыв**
12:10-13:10	**Разработка маркетинговой концепции** *Глеб Орлов/Яков Пак*	**Проектирование производства ресторана. Оборудование, инвентарь** *Валентина Чудина*	**Разработа меню и ТТК** *Никита Сечин*	**Стандарты сервиса. Обучение сотрудников** *Елена Победоносцева*
13:10-13:20	**Перерыв**	**Перерыв**	**Перерыв**	**Перерыв**
13:20-14:20	**Формирование ассортимента** *Яков Пак*	**Современный интерьер ресторана** *Борис Львовский*	**Управленческий учет, расходы на персонал и производство** *Константин Опескин*	**Проверка готовности к открытию. Чек лист** *Александр Копылков*
14:20-14:30	**Перерыв**	**Перерыв**	**Перерыв**	**Перерыв**
14:30-15:30	**Бизнес планирование открытия нового ресторана** *Марина Яковлева*	**Пищевая санитарная безопасность с учетом ХАССП** *Надежда Сараева*	**Финансовый учет ресторана. Прогнозирование** *Константин Опескин*	**Стартовое продвижение ресторана** *Глеб Орлов*