РЕСТОРАН ПОД КЛЮЧ 12-15.06

	12 ИЮНЯ	13 ИЮНЯ	14 ИЮНЯ	15 ИЮНЯ
10:00-11:30	**Анализ рынка и выбор направления** *Яков Пак*	**Выбираем помещение и проектируем ресторан** *Клим Жуков*	**Формирование асссортимента** *Яков Пак*	**Персонал. Структура. Штатное распиание. Подбор, обучение** *Елена Победоносцева*
11:30-11:45	**Перерыв**	**Перерыв**	**Перерыв**	**Перерыв**
11:45-13:15	**Разработка маркетинговой концепции** *Яков Пак*	**Основы проектирования, принципы создания технологий предприятий общественного питания.** *Руслан Бурмистров*	**Разработа меню и ТТК** *Константин Опескин*	**Стандарты сервиса. Обучение сотрудников** *Елена Победоносцева*
13:15-14:45	**Обед**	**Обед**	**Обед**	**Обед**
14:45-16:15	**Бизнес планирование открытия нового ресторана** *Петр Лобанов*	**Современный интерьер ресторана** *Борис Львовский*	**Управленческий учет, расходы на персонал и производство** *Константин Опескин*	**Проверка готовности к открытию. Чек лист** *Кристина Биешева*
16:15-16:30	**Перерыв**	**Перерыв**	**Перерыв**	**Перерыв**
16:30-18:00	**Финансовый учет ресторана. Прогнозирование** *Максим Кораблев-Дайсон*	**Пищевая санитарная безопасность с учетом ХАССП** *Юлия Гиря*	**Разработка барной карты** *Виктор Федотов*	**Стартовое продвижение ресторана** *Глеб Орлов*