

# УПРАВЛЯЮЩИЙ НА КУХНЕ & ШЕФ В ЗАЛЕ



**29 ноября**

**30 ноября**

**1 декабря**

9:30-10:00

**Презентация курса**

**Завтрак**

**Завтрак**

10:00-11:30

**Расходы и статьи списания на производстве.  
Нормы и методы их регулирования**  
*Константин Опескин*

**Инвентаризация. Проведение  
и последующий анализ**  
*Константин Опескин*

**Примеры составления меню с внедрением  
системы "безотходного производства"**  
*Константин Опескин*

11:30-11:45

**Перемена**

**Перемена**

**Перемена**

11:45-13:15

**Основы составления ТТК и расчет КК**  
*Константин Опескин*

**АВС-анализ и оптимизация меню**  
*Константин Опескин*

**НАССР**  
*Надежда Сараева*

13:15-15:00

**Практический обед по составлению ТТК**  
*Никита Сечин и Александр Ишов*

**Обед**

**Практический обед  
по безотходному составлению меню**  
*Никита Сечин и Александр Ишов*

15:00-16:30

**Анализ себестоимости и торговой  
наценки. Ценообразование.**  
*Константин Опескин*

**Товарный остаток (45 минут)**  
*Константин Опескин*

**Запуск нового меню  
в работающем проекте**  
*Константин Опескин*