

	ДЕНЬ 1 Качество, сервис, закупки	ДЕНЬ 2 Управление персоналом	ДЕНЬ 3 Операции, финансы и ассортимент	ДЕНЬ 4 Безопасность, продвижение и лояльность
10:00-11:30	Основные навыки и компетенции современного управляющего <i>Кристина Биешева</i>	Эффективный подбор сотрудников и ввод в должность <i>Ольга Ильина</i>	Финансовая грамота ресторатора <i>Максим Кораблев-Дайсон</i>	Обеспечиваем безопасность и боремся со злоупотреблениями <i>Сергей Субботин</i>
11:30-11:45	Перерыв	Перерыв	Перерыв	Перерыв
11:45-13:15	Контроль и улучшения качества и сервиса в ресторане <i>Елена Игнатьева</i>	Как залу понять кухню. Выстраиваем работающую коммуникацию <i>Константин Опескин</i>	Ключевые показатели доходности ресторана от ежедневных до ежемесячных <i>Виктор Федотов</i>	Готовимся к проверке в новой реальности. Covid минимум <i>Юлия Гиря</i>
13:15-14:45	Практический обед	Практический обед	Практический обед	Практический обед
14:45-16:15	Из негативных в постоянных. Работа с недовольными гостями <i>Александр Григорьев</i>	Обучение персонала. Разработка тренингов своими руками <i>Победоносцева Елена</i>	Оптимизация затрат по-уму <i>Эльдар Кабиров</i>	Продвижение ресторана <i>Глеб Орлов</i>
16:15-16:30	Перерыв	Перерыв	Перерыв	Перерыв
16:30-18:00	Управление закупками и товарными запасами <i>Павел Хорошин</i>	Мотивация персонала в условиях неопределенности <i>Наталья Урянская</i>	Меню, которое работает. Управление ассортиментом <i>Яков Пак</i>	Выбор, запуск и работа с системой лояльности <i>Глеб Орлов</i>