

Управляющий на кухне и шеф в зале. Интенсив KITCHEN MANAGEMENT

	День 1	День 2	День 3
10:00-11:30	Эффективное взаимодействие кухни и зала <i>Дарья Аверкиева</i>	Какие отчеты нужны шеф-повару. Разбираем P&L в разрезе статей, на которые обязан влиять шеф-повар <i>Дарья Аверкиева</i>	Шеф-повар лидер: Командообразование: как нанимать, обучать, ротировать сотрудников производства <i>Елена Победоносцева</i>
11:30-11:45	Перерыв	Перерыв	Перерыв
11:45-13:15	Шеф-повар менеджер. Управление кухней: принципы формирования себестоимости <i>Елена Игнатьева</i>	ABC-анализ: как формировать решения на основе проведенного анализа <i>Константин Опескин</i>	Лидерство в команде. Как стать лидером для своей команды <i>Елена Победоносцева</i>
13:15-14:00	Обед	Обед	Обед
14:00-15:30	Работа с товарными запасами и ликвидностью <i>Елена Игнатьева</i>	Формирование графиков работы сотрудников. Составление мастер-графика в корреляции с гостевым потоком <i>Константин Опескин</i>	Работа с гостями. Урок актерского мастерства - как презентовать себя и свое меню гостям <i>Владимир Павлов</i>
15:30-15:45	Перерыв	Перерыв	Перерыв
15:45-17:15	Проведение инвентаризации <i>Константин Опескин</i>	Эргономика: критерии оценки, точки роста <i>Руслан Бурмистров</i>	Конфликтология: как вести себя в случае возникновения конфликта с управляющей, внутри команды, с гостями <i>Ольга Белоус</i>