

РЕСТОРАН ПОД КЛЮЧ

	1-й день	2-й день	3-й день	4-й день
10:00-11:30	Анализ рынка и выбор направления <i>Глеб Орлов</i>	Выбираем помещение и проектируем ресторан <i>Валентина Чудина</i>	Пищевая санитарная безопасность с учетом ХАССП <i>Юлия Гиря</i>	Персонал. Структура. Штатное расписание. Подбор, обучение <i>Дарья Мамаева</i>
11:30-11:45	Перерыв	Перерыв	Перерыв	Перерыв
11:45-13:15	Разработка маркетинговой концепции <i>Глеб Орлов</i>	Основы проектирования, принципы создания технологий предприятий общественного питания. <i>Валентина Чудина</i>	Разработка меню и ТТК <i>Константин Опескин</i>	Стандарты сервиса. Обучение сотрудников <i>Наталья Урянская</i>
13:15-14:45	Обед	Обед	Обед	Обед
14:45-16:15	Бизнес планирование открытия нового ресторана <i>Петр Лобанов</i>	Современный интерьер ресторана <i>Анна Львовская</i>	Управленческий учет, расходы на персонал и производство <i>Константин Опескин</i>	Проверка готовности к открытию. Чек лист <i>Кристина Биешева</i>
16:15-16:30	Перерыв	Перерыв	Перерыв	Перерыв
16:30-18:00	Финансовый учет ресторана. Прогнозирование <i>Максим Кораблев-Дайсон</i>	Формирование ассортимента <i>Глеб Орлов</i>	Стартовое продвижение ресторана <i>Глеб Орлов</i>	Разработка барной карты <i>Виктор Федотов</i>