

	ДЕНЬ 1 Коммуникация, финансы	ДЕНЬ 2 Безопасность и Управление персоналом	ДЕНЬ 3 Сервис и Продвижение	ДЕНЬ 4 Лидерство, бюджет и ассортимент
10:00-11:30	Знакомство <i>Наталья Резникова</i>	Оформление сотрудников и риски компании <i>Дарья Мамаева</i>	Service Book <i>Роман Гуренко</i>	Основные навыки и компетенции современного управленца <i>Дарья Калиничева</i>
11:30-11:45	Перерыв	Перерыв	Перерыв	Перерыв
11:45-13:15	Финансовая грамота ресторатора <i>Максим Кораблев-Дайсон</i>	Как внедрить изменения в команде: пороки команды, модель ADKAR и Коттер <i>Елена Победоносцева</i>	Из негативных в постоянных. Работа с недовольными гостями <i>Антон Нечипоренко</i>	Бюджетирование, нормирование и фондирование <i>Александра Вотякова</i>
13:15-14:00	Обед	Обед	Обед	Обед
14:00-15:30	Учимся решать конфликты <i>Максим Кораблев-Дайсон</i>	Мотивация персонала через развитие, корпоративную культуру и обучение <i>Елена Победоносцева</i>	Продвижение ресторана <i>Антон Нечипоренко</i>	Ликвидность товарных остатков и анализ входящих цен <i>Александра Вотякова</i>
15:30-15:45	Перерыв	Перерыв	Перерыв	Перерыв
15:45-17:15	WorkShop с руководителем online Школы СВЧ <i>Роман Гуренко</i>	Готовимся к проверке Роспотребнадзора <i>Юлия Зайцева</i>	Выездная экскурсия	WorkShop с руководителем online Школы СВЧ <i>Роман Гуренко</i>