



Неделя	День	Тема	Описание	Результат
НЕДЕЛЯ 1	ПН-ВТ	● ПРАКТИКУМ 1. Финансовый чек-ап гуманитария	- Основы финансовой грамотности в ресторане - Самодиагностика - Практическое задание	Проведен самостоятельный аудит по финансовому и экономическому управлению. Определены цели развития и слепые зоны.
	СР	● ZOOM-СЕССИЯ. Установочная встреча-знакомство <i>Александра Вотякова</i>		
	ЧТ-ПТ	● ПРАКТИКУМ 2. Психология денежного сознания	- Управленческая отчетность для чайников - Отчет о движении денежных средств - Платежный календарь. Денег хватит всем. - Фондирование или тайники на черный день. - Самодиагностика - Практическое задание	Определены правила движения денежных средств, собран шаблон платежного календаря и прописан регламент работы с фондами.
НЕДЕЛЯ 2	ПН-ВТ	● ПРАКТИКУМ 3. Чистая прибыль - чистая совесть. Том 1.	- Отчет о прибылях и убытках (ОПиУ) - Статьи затрат - Ловим точку безубыточности (она убегает) - Финансовое моделирование и бюджетирование - Сначала баланс управленческий, потом work&life balance - Самодиагностика - Кейс-тренажер	Собран шаблон отчета о прибылях и убытках, статей затрат и управленческого баланса. Рассчитана точка безубыточности своего проекта на текущий момент.
	СР	● ZOOM-СЕССИЯ. Сессия вопрос-ответ с экспертом <i>Александра Вотякова</i>		
	ЧТ-ПТ	● ПРАКТИКУМ 4. История древней выручки	- Как с помощью аналитики управлять выручкой и прибылью - Типология гостей - Как оценить эффективность работы официантов - Как гоу-лист влияет на выручку и погоду - Ежемесячный анализ основных показателей ресторана - Самодиагностика - Практическое задание	Собраны формы аналитики выручки, гостепотока и оценки продаж. Сформирован гоу-лист, виды отчетов, регулярность и ЛПР.
НЕДЕЛЯ 3	ПН-ВТ	● ПРАКТИКУМ 5. Социология по фудкостам и зарплатам	- Виды фудкостов (спойлер, их несколько) - Как составить гоу-лист, чтобы уменьшить фудкост на 2% - Фудкост по группам меню - Зарплата - Сколько нужно поваров и барменов - Официантов сократить нельзя наращивать - Кейс-тренажер	Собран гоу-лист и нормирована себестоимость по каждой группе меню. Оптимизировано количество персонала на смене и зафиксирован мастер-график. Сформирована рецептурная себестоимость и себестоимость продаж по ТОП-10 групп меню своего проекта.
	СР	● ZOOM-СЕССИЯ. Сессия вопрос-ответ с экспертом <i>Александра Вотякова</i>		
	ЧТ-ПТ	● ПРАКТИКУМ 6. Философия меню и формирования ассортимента	- Структура меню - Оптимизация издержек - А вы точно кофейня? Анализ концепции и спроса - Портфельного анализа меню (без рюкзаков) - Как не перезатаривать склад - Держим цены на продукты - Ассортиментная матрица - Самодиагностика - Практическое задание	Сформированная структура меню и издержек. Произведенный портфельный анализ меню и оценка эффективности ассортиментной матрицы. Рассчитана ликвидность товарных запасов и входных цен на продукты, сформированы решения по оптимизации.
Неделя 4	ПН-ВТ	● ИТОГОВЫЙ ПРОЕКТ. Карта желаний	- План работ - Внедрение изменений в команде - Самодиагностика - Часть 1. Итоговый экзамен - Часть 2. Итоговый проект	Составлена дорожная карта изменений в финансовом и экономическом управлении своего проекта.
	СР	● ZOOM-СЕССИЯ. Сдача итоговых проектов эксперту <i>Александра Вотякова</i>		

● работа с преподавателем (только для тарифа с кураторским сопровождением)

● самостоятельная работа в свободном режиме