KITCHEN MANAGEMENT: СОЗДАНИЕ ИДЕАЛЬНОЙ КУХНИ

Неделя	День	Тема	Описание	Результат
НЕДЕЛЯ 1	ПН-ВТ	ПРАКТИКУМ 1. **Самостоятельный аудит**	- Разбор направлений китчен менеджмента - Самодиагностика - Практическое задание	Сформированный бланк аудита своего проекта и определенные цели развития
	СР	ZOOM-СЕССИЯ. **Установочная встреча-знакомство** *Роман Гуренко*		
	ЧТ-ПТ	ПРАКТИКУМ 2. **Наводим порядок в закупках и товарах**	- Аналитика закупок через ABC-анализ - Контроль входных цен на продукты - Контроль за оборачиваемостью продуктов - Анализ продуктов без движения и высвобождение денег - Нормы заказа продуктов - Приёмка продуктов по чек-листам - Хранение продуктов и товарное соседство - Самодиагностика - Кейс-тренажер	Сформированная аналитика закупок через контроль входных цен, ликвидности и товаров без движения. Нормированный заказ продуктов и упорядоченное хранение.
НЕДЕЛЯ 2	ПН-ВТ	ПРАКТИКУМ 3. **Перезапускаем управление сменой на кухне**	- Порядок на кухне и идеальные чек-листы - Станционные карты и скорость отдачи - Количество полуфабрикатов по листу заготовок - Качество полуфабрикатов через лайн-чек - Как управлять сменой на кухне - Самодиагностика - Практическое задание	Сформированные бланки чек-листов на кухне, листы заготовок, лайн-чеки и инструменты контроля
	СР	ZOOM-СЕССИЯ. **Сессия вопрос-ответ с экспертом** *Роман Гуренко*		
	ЧТ-ПТ	ПРАКТИКУМ 4. **Анализируем меню и пересобираем ассортимент**	- Структура меню и техническое задание на блюда - Анализ прошивки меню продуктами и п/ф - Управление ассортиментом через ABC-анализ - Ввод нового меню, обновлений и дегустации - Самодиагностика - Кейс-тренажер	Сформированная структура меню и ассортиментная матрица. Проведенный ABC-анализ и составленная схема запуска нового меню.
НЕДЕЛЯ 3	ПН-ВТ	ПРАКТИКУМ 5. **Перезагрузка и мотивация команды (без эйчара)**	- Подбор персонала - Как проводить собеседования без эйчара - Система обучения поваров - Обучение официантов вкусу - Как делать сотрудников счастливыми и вовлечёнными - Нематериальная мотивация команды - Самодиагностика - Практическое задание	Сформированные бланки чек-листов на кухне, листы заготовок, лайн-чеки и инструменты контроля
	СР	ZOOM-СЕССИЯ. **Сессия вопрос-ответ с экспертом** *Александра Вотякова*		
	ЧТ-ПТ	ПРАКТИКУМ 6. **Наводим порядок в учете и финансах**	- Структура меню и техническое задание на блюда - Анализ прошивки меню продуктами и п/ф - Управление ассортиментом через ABC-анализ - Ввод нового меню, обновлений и дегустации - Самодиагностика - Кейс-тренажер	Сформированная структура меню и ассортиментная матрица. Проведенный ABC-анализ и составленная схема запуска нового меню.
НЕДЕЛЯ 4	ПН-ВТ	ИТОГОВЫЙ ПРОЕКТ. **Собираем проект изменений и план работ**	- Обход производства и план работ - Внедрение изменений в команде - Самодиагностика - Часть 1. Итоговый экзамен - Часть 2. Итоговый проект	Проведен обход производства, замер вкуса и составлена дорожная карта изменений.
	СР	ZOOM-СЕССИЯ. **Сдача итоговых проектов эксперту** *Роман Гуренко*		

работа с преподавателем (только для тарифа с кураторским сопровождением)

самостоятельная работа в свободном режиме