РЕСТОРАН ПОД КЛЮЧ: ГОТОВЫЙ НАБОР ИНСТРУМЕНТОВ

Неделя	День	Тема	Описание	Результат
НЕДЕЛЯ 1	ПН-ВТ	ПРАКТИКУМ 1. **Постановка целей и самодиагностика**	- Самодиагностика - Практическое задание	Определены цели развития и слепые зоны.
	СР	ZOOM-СЕССИЯ. **Установочная встреча-знакомство** *Роман Гуренко*		
	ЧТ-ПТ	ПРАКТИКУМ 2. **Собираем концепцию ресторана и инвестиции**	- Концепция ресторана - Формирование концепции через маркетинг-микс - Формирование ассортимента в рамках концепции - Этапы открытия ресторанного проекта - Составление инвестиционного бюджета - Самодиагностика - Практическое задание	Сформированная концепция ресторана по модели 7P Marketing Mix, определены этапы запуска и сформирован черновик финансовой модели.
НЕДЕЛЯ 2	ПН-ВТ	ПРАКТИКУМ 3. **Подбираем помещение, заключаем договор аренды и оснащаем будущий ресторан**	- Выбор помещения - Заключение договора аренды - Технологический проект - Оборудование и инвентарь - Самодиагностика - Кейс-тренажер	Собрано техническое задание на поиск помещения, чек-лист проверки договора аренды и требования к техническому оснащению ресторана.
	СР	ZOOM-СЕССИЯ. **Сессия вопрос-ответ с экспертом** *Роман Гуренко*		
	ЧТ-ПТ	ПРАКТИКУМ 4. **Создаем стандарты работы, подбираем и обучаем персонал**	- Расчёт количества сотрудников на кухне - Стандарты кухни и Kitchen Book - Расчёт количества сотрудников в зале - Стандарты сервиса и Service Book - Подбор персонала - Система обучения и аттестации сотрудников - Самодиагностика - Практическое задание	Сформирован проект штатного расписания на основании производительности труда, собрана структура стандартов на кухне и в зале ресторана, сформирован профиль должности и план обучения сотрудников..
НЕДЕЛЯ 3	ПН-ВТ	ПРАКТИКУМ 5. **Разбираемся в основах операционного управления рестораном**	- Основы управления финансами ресторана - Основы производственного учёта - Основы управления закупками - Основы управления кухней - Основы управления сервисом - Самодиагностика - Кейс-тренажер	Разобраны основы управленческой отчетности, ведения товарного учета, работы с поставщиками и закупками. Системы китчен и сервис менеджмента.
	СР	ZOOM-СЕССИЯ. **Сессия вопрос-ответ с экспертом** *Александра Вотякова*		
	ЧТ-ПТ	ПРАКТИКУМ 6. **Составляем план продвижения будущего ресторана**	- Стартовое продвижение ресторана - Составление плана офлайн-продвижения - Составление плана онлайн-продвижения - Самодиагностика - Практическое задание	Составленная стратегия продвижения и сформированные каналы продвижения будущего проекта.
Неделя 4	ПН-ВТ	ИТОГОВЫЙ ПРОЕКТ. **Собираем план работ по чек-листу запуска**	- Чек-лист перед запуском ресторана - Внедрение изменений в команде - Самодиагностика - Часть 1. Итоговый экзамен - Часть 2. Итоговый проект	Составлена дорожная карта запуска нового ресторана.
	СР	ZOOM-СЕССИЯ. **Сдача итоговых проектов эксперту** *Роман Гуренко*		

работа с преподавателем (только для тарифа с кураторским сопровождением)

самостоятельная работа в свободном режиме