

СВЧ

СВЧ

ОБУЧЕНИЕ ПОД КЛЮЧ

## СВЧ: ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ ШКОЛА ПОВАРСКОГО ИСКУССТВА И РЕСТОРАННОГО МЕНЕДЖМЕНТА

В школе СВЧ мы верим в силу обучения, которое трансформирует не только отдельных специалистов, но и целые команды, задавая новый вектор развития для бизнеса.

За 7 лет работы мы накопили бесценный опыт, создавая индивидуальные программы для крупных ресторанных групп из Петербурга, Москвы и регионов.

Мы разрабатываем уникальные учебные трени, учитывающие специфику бизнеса клиента и охватывающие все направления: от кухни до зала, от линейных сотрудников до топ-менеджмента.



## КОГО МЫ ОБУЧАЕМ:

Школа СВЧ открыта для всех, кто стремится к совершенству в сфере HoReCa:

→ **Профессионалы:** Шеф-повара, управляющие, маркетологи, HR-специалисты — мы поможем вам выйти на новый уровень мастерства и компетенций.

→ **Начинающие повара:** Получите прочную базу и уверенность в своих силах под руководством опытных наставников.

→ **Рестораторы:** Узнайте, как создать успешный и прибыльный ресторанный бизнес, избегая распространенных ошибок.

→ **Любители и подростки:** Откройте для себя мир поварского дела, научитесь готовить как профессионал и найдите свое призвание.





## ОБУЧЕНИЕ ПОД КЛЮЧ: ПРОДУКТЫ ШКОЛЫ

СВЧ предлагает полный спектр услуг для развития вашего бизнеса:

- **Обучение и повышение квалификации персонала кухни и зала:** Индивидуальные программы, разработанные с учетом специфики вашего заведения.
- **Развитие команды кухни:** Курсы Kitchen Management для оптимизации работы и повышения эффективности.
- **Составление и проработка меню:** Создание уникального и привлекательного меню с учетом последних трендов и ваших пожеланий.
- **Подбор и обучение персонала:** Поиск и подготовка квалифицированных сотрудников, соответствующих требованиям вашего бизнеса.
- **Полный запуск кухни/ресторана с нуля:** От разработки концепции до запуска — мы поможем вам создать успешный бизнес с нуля.
- **Тренинги для сотрудников зала:** Повышение уровня сервиса и создание незабываемого клиентского опыта.
- **Программы развития для высшего менеджмента:** Прокачка лидерских качеств и навыков управления для руководителей.
- **Финансовое планирование и прогнозирование:** Оптимизация финансовых процессов и повышение прибыльности вашего бизнеса.
- **Аудит и оптимизация работы ресторана:** Выявление и устранение слабых мест в работе вашего заведения.

Дополнительные возможности:

- **Организация гастролей шефов:** Привлечение внимания к вашему заведению и повышение его престижа.
- **Обучение поваров на базе вашего ресторана:** Интенсивные курсы и тренинги без отрыва от производственного процесса.
- **Работа с антихрупкостью и выгоранием:** Семинары и тренинги для поддержания мотивации и профилактики эмоционального выгорания ваших сотрудников.
- **Сплочение команды:** Программы, направленные на укрепление командного духа и улучшение коммуникации между сотрудниками.

## ФОРМАТЫ ОБУЧЕНИЯ

СВЧ предлагает гибкие форматы обучения, адаптированные под ваши потребности:

**Офлайн:** Полное погружение в гастрономическую атмосферу в нашей школе в историческом центре Санкт-Петербурга.

**Онлайн:** Удобный и эффективный формат обучения из любой точки мира. Выстроим обучающий трек соответствующий запросам вашего бизнеса/региона.

**Гибридный:** Сочетание онлайн- и офлайн-обучения для достижения максимальных результатов.

**Обучение на базе вашего ресторана:** Интенсивные курсы и тренинги без отрыва от производственного процесса.



## ФОРМАТЫ ОБУЧЕНИЯ

### Для сотрудников:

- Актуальные знания и навыки: Освоение передовых техник, трендов и стандартов.
- Повышение профессионального уровня: Уверенность в своих силах и расширение карьерных перспектив.
- Мотивация и лояльность: Чувство ценности и принадлежности к команде.

### Для ресторанной группы:

- Повышение качества продукта/сервиса: Заметные улучшения, которые оценят ваши гости.
- Оптимизация процессов: Эффективная работа кухни, зала и других подразделений.
- Снижение текучки кадров: Удержание ценных сотрудников и сокращение затрат на поиск и обучение новых.
- Улучшение репутации: Признание как места, где работают настоящие профессионалы.
- Рост финансовых показателей: Увеличение прибыли за счет повышения качества и эффективности.

### Для собственника:

- Спокойствие и уверенность: Бизнес под управлением квалифицированной и мотивированной команды.
- Повышение конкурентоспособности: Лидерство на рынке и привлечение новых клиентов.
- Рост капитализации бизнеса: Увеличение стоимости вашего актива благодаря сильной команде и высокому уровню сервиса.
- Сокращение операционных рисков: Минимизация ошибок, связанных с недостаточной квалификацией персонала.
- Возможность масштабирования: Готовая и обученная команда для открытия новых проектов.

\*Обученная и мотивированная команда — это не только рост профессионализма, но и усиление HR-бренда компании, что напрямую влияет на снижение текучести персонала.

15 шефов 15 рестораторов из ЯМАЛ.  
В течение 2х месяцев проходили офлайн онлайн  
обучение с целью выведения гатсрономии округа.

## ПРИМЕР КЕЙСА ГИБРИДНОГО КУРСА ЭТАПЫ ОБУЧЕНИЯ:

- Адмиссия;
- Брифинг с каждым кандидатом для выявления задач, запросов и постановки целей на учебный курс;
- Прохождение онлайн курсов с сопровождением кураторов и экспертов;
- Создание проектов изменений;
- Проведение офлайн интенсивов для управляющих и шефов;
- Проведение аудита по сервису ресторанов;
- Доработка и защита внедрения изменений;
- Аттестация;
- Сопровождение внедрения изменений в онлайн формате;
- Организация и проведение фестиваля ямальской кухни;
- Проведение ужинов с экспертами и шефами от школы СВЧ.

# ОНЛАЙН-КУРС

## «KITCHEN MANAGEMENT: СОЗДАНИЕ ИДЕАЛЬНОЙ КУХНИ»

### Практикум 1.

#### Самостоятельный аудит

- Направления китчен менеджмента.
- Самодиагностика.
- Практическое задание.

### Практикум 2.

#### Управление закупом и товарами

- Аналитика закупок через ABC-анализ.
- Управление и контроль входными ценами, эффекта от изменения цен.
- Управление и контроль оборачиваемости (ликвидности) запасов.
- Анализ товаров без движения и высвобождение расходов со склада.
- Как нормировать заказ продуктов.
- Основные точки контроля при приёмке товара.

→ Основные правила хранения продуктов и товарного соседства.

→ Самодиагностика.

→ Кейс-тренажер по закупкам.

Для тех, кто хочет больше.

→ Выбор поставщика и анализ ассортимента.

→ Переговоры с контрагентками.

→ Дегустация образцов поставщика.

→ Договор поставки продуктов.



### Практикум 3.

#### Управление сменой на кухне

- Как создать стационарные карты и нормировать скорость отдачи.
- Как рассчитывать количество полуфабрикатов по листу заготовок.
- Как держать качество через лайн-чек.
- Как управлять порядком на кухне и создать идеальные чек-листы.
- Техники и инструменты управления сменой на кухне.
- Кейс-тренажёр по практикуму.
- Практическое задание: Создать чек-листы.

### Практикум 4.

#### Анализ меню и ассортимента

- Как вводить новое меню, регулярные обновления и проводить дегустации.
- Формирование структуры меню ресторана.
- Анализ эффективности гостевого потребления и соответствия концепции.
- Как принимать решения на основе портфельного анализа меню.
- Как ассортиментная матрица помогает оптимизировать меню.
- Как Go list влияет на выручку.
- Кейс-тренажёр по практикуму.
- Практическое задание: Создать чек-листы.

Для тех, кто хочет больше:

- Как сделать ABC-анализ в iiko.
- Как сделать ABC-анализ в r\_keeper.
- Zoom-сессия с экспертом 1,5 часа.



## Практикум 5. Подбор, обучение, мотивация персонала

- Как составить профиль должности и эффективно подбирать сотрудников.
- Как эффективно обучать сотрудников и проводить аттестацию.
- Как управлять удовлетворённостью, лояльностью и вовлеченностью.
- Инструменты нематериальной мотивации команды.
- Геймификация.
- Кейс-тренажёр по практикуму.



→ Практическое задание: Создать профиль должности.

Для тех, кто хочет больше:

- Как внедрять изменения в команде.
- Мотивация персонала в ресторане и корпоративная культура.

## Практикум 6. Учет и финансы

- Какие виды себестоимости бывают.
- Анализ и нормирование себестоимости по товарным группам.
- Как управлять количеством поваров и барменов на смене.
- Управление ликвидностью товарных остатков.

→ Управление входящими ценами на сырье.

→ Как проводить инвентаризации и анализировать результаты.

→ Кейс-тренажёр по практикуму.

→ Практическое задание: Определяем производительность труда и себестоимость.

Для тех, кто хочет больше:

- Как управлять количеством сборщиков, курьеров и операторов на смене.
- Анализ и оптимизация производственных издержек.

# ОНЛАЙН-КУРС «СОВРЕМЕННОЕ УПРАВЛЕНИЕ РЕСТОРАНОМ»

## Практикум 1. Идентификация босса

- Лидер: миссия, ценности и менеджмент.
- Личный бренд руководителя.
- Организационно-функциональная структура ресторана.
- Стратегия и тактика ресторана: управление процессами и проектами.
- Психология управления.

## Самодиагностика и практические задания.

## Практикум 2. Маркетинг ресторана

- Отдел маркетинга в ресторане. Локальный маркетинг.
- Маркетолог и SMM-менеджер: как нанять, оценить и адаптировать.
- Концепция, формат и позиционирование ресторана.
- План продвижения ресторана онлайн и офлайн.
- Маркетинговый план: как составить и где брать идеи.
- Управление репутацией.
- Формирование ассортимента и меню.

- Типология гостей.
- Система лояльности в ресторане.

## Самодиагностика и практические задания.



### Практикум 3. Кухня ресторана

- Стандарты кухни и Kitchen book.
- Управление сменой на кухне.
- Производственный учёт и издержки.
- Управление себестоимостью.
- Пищевая безопасность на кухне: вопросы санитарии и гигиены.
- ХАССП: безопасность на каждом этапе.
- Кухня vs. зал: как руководителю помирить два лагеря.
- Портфельный анализ и ассортиментная матрица для оптимизации меню.

- Ввод нового меню.
- Управление входящими ценами на сырье.
- Управление ликвидностью товарных остатков.

### Самодиагностика и практические задания.

### Zoom-сессия с экспертом 1,5 часа.

### Практикум 4. Сервис и продажи в ресторане

- Сервис-менеджмент.
- Как разработать эффективные стандарты сервиса и собрать Service book.
- Управление сменой в зале.

- Как рассчитывать количество официантов на смену.
- Как оценить эффективность работы официантов.
- Как Go list влияет на выручку.
- Как с помощью аналитики управлять выручкой и прибылью.
- Sales: обучение персонала продажам.
- Управление конфликтами с гостями.
- Как запустить продажи в ресторане.

### Самодиагностика и практические задания.



## Практикум 5. Персонал ресторана

- Ситуационное лидерство.
- Корпоративная культура.
- Как составить профиль должности и эффективно подбирать сотрудников.
- Обучение и развитие персонала в ресторане.
- Адаптация персонала ресторана.
- Обратная связь и эффективная коммуникация с сотрудниками.
- Управление конфликтами в коллективе.
- Мотивация персонала в ресторане.



- Как управлять удовлетворённостью, лояльностью и вовлечённостью сотрудников.
- Инструменты нематериальной мотивации команды. Геймификация.
- Штатное расписание.
- Нюансы трудоустройства.
- Выгорание: как сохранить себя, работая в ресторане.

## Самодиагностика и практические задания.

## Практикум 6. Финансы

- Отчёт о движении денежных средств.
- Отчёт о прибылях и убытках.

- Анализ и оптимизация производственных издержек.
- Как работать с нормированием статей затрат.
- Управление затратами на заработную плату.
- Ежемесячный анализ основных показателей ресторана.
- Финансовое моделирование и бюджетирование.

## Самодиагностика и практические задания.

## Zoom-сессия с экспертом 2 часа Защита Итогового проекта.

# ОФЛАЙН ИНТЕНСИВ В ШКОЛЕ СВЧ ДЛЯ УПРАВЛЯЮЩИХ



БОСС ВСЕМОГУЩИЙ: ОСНОВНОЙ КУРС ДЛЯ УПРАВЛЕНЦЕВ

Модуль 1: Сервис		Модуль 2: Кухня		Модуль 3: Финансы		Модуль 4: Маркетинг		Модуль 5: Персонал		
9 июня / понедельник		10 июня / вторник		11 июня / среда		12 июня / четверг		13 июня / пятница		
10:10-10:40	Завтрак	10:10-10:40	Завтрак	10:10-10:40	Завтрак	10:10-10:40	Завтрак	10:10-10:40	Завтрак	
10:40-11:00	● КЛАССНЫЙ ЧАС. Знакомство через самопрезентации				● ЛЕКЦИЯ Анализ выручки Александра Вотякова					
11:00-12:20	● ЛЕКЦИЯ Операционное управление: эффективная работа ресторана. Деньги, процессы, люди Дарья Януш	10:40-12:20	● БИЗНЕС-СИМУЛЯЦИЯ Маркетинговые стратегии Антон Нечипоренко	10:40-12:20	● БИЗНЕС-СИМУЛЯЦИЯ Как зарабатывать больше? Александра Вотякова	10:40-12:20	● ЛЕКЦИЯ HR без HR Александр Попов	10:40-12:20	● ЛЕКЦИЯ Психология сервиса Ника Козюра	
12:20-12:30	Перемена	12:20-12:30	Перемена	12:10-12:20	Перемена	12:20-12:30	Перемена	12:20-12:30	Перемена	
12:30-13:30	● БИЗНЕС-СИМУЛЯЦИЯ Распаковка Дарья Януш	12:30-13:30	● БИЗНЕС-СИМУЛЯЦИЯ Геймификация Антон Нечипоренко	12:30-13:30	● ЛЕКЦИЯ Финансы: ОПИУ и ДДС Александра Вотякова	12:30-14:00	● ЛЕКЦИЯ Конфликтология: кухня и зал - враги или друзья? Александр Попов	13:30-14:00	● БИЗНЕС-СИМУЛЯЦИЯ. Боли и потребности Ника Козюра	
13:30-14:00		13:30-14:00		13:30-14:00	● БИЗНЕС-СИМУЛЯЦИЯ Где деньги? Александра Вотякова					
14:00-15:00	Обед	14:00-15:00	Обед	14:00-15:00	Обед	14:00-15:00	Обед	14:00-15:00	Обед	
	Экскурсия в ресторан	15:00-16:30	● ЛИЧНОСТНЫЙ ПРАКТИКУМ. Стресс Ольга Файзудинова	15:00-16:00	● ЛЕКЦИЯ. Себестоимость и продажи официантов Александра Вотякова	15:00-16:30	● ЛЕКЦИЯ Современные подходы к обучению и удержанию сотрудников Елена Победоносцева	15:00-16:30	● ЛЕКЦИЯ Дизайн-мышление и сервис- дизайн Ника Козюра	
			16:00-16:30	● БИЗНЕС-СИМУЛЯЦИЯ. Go list Александра Вотякова					● БИЗНЕС-СИМУЛЯЦИЯ. Мини-сессия по сервис-дизайну Ника Козюра	
			16:30-16:40	Перемена	16:30-16:40	Перемена	16:30-16:40	Перемена / Заполнение анкеты	16:30-16:40	Перемена
			16:40-18:10	● ЛИЧНОСТНЫЙ ПРАКТИКУМ. Колесо баланса Ольга Файзудинова	16:40-18:10	● ЛЕКЦИЯ Анализ себестоимости Александра Вотякова	16:40-18:10	● БИЗНЕС-СИМУЛЯЦИЯ Геймификация Елена Победоносцева*	16:40-18:10	● ЛЕКЦИЯ Конфликты в сервисе Ника Козюра
					16:40-18:10	● БИЗНЕС-СИМУЛЯЦИЯ Где теряем деньги? Александра Вотякова				
		18:10-18:20	● Общая рефлексия Подведение итогов модуля	18:10-18:20	● Общая рефлексия Подведение итогов модуля	18:10-18:20	● Общая рефлексия Подведение итогов модуля		● Выпускной	

● коммуникационный режим  
● бизнес-симуляция

● лекции экспертов/преподавателей  
● игровая практика

● личный практикум  
● практики здоровья

● преподаватель онлайн  
● вечерняя программа

Состав программы, в т.ч. состав экспертов может быть изменен, но не более, чем на 30%.  
\*Только для учеников тарифа Профи. Стоимость тарифов и варианты участия указаны на сайте svchschool.com

# ОФЛАЙН ИНТЕНСИВ В ШКОЛЕ СВЧ ДЛЯ ШЕФОВ



\*пример расписания, состав уроков/преподавателей может быть изменен, но не более, чем на 20%

СВЧ	9 ПН	10 ВТ	11 СР	12 ЧТ	13 ПТ
	день первый	день второй	день третий	день четвертый	день пятый
	9:00-09:30 Завтрак в школе	9:00-09:30 Завтрак в школе	9:00-09:30 Завтрак в школе	9:00-09:30 Завтрак в школе	9:00-09:30 Завтрак в школе
	09:30-11:00 <b>КЛАССНЫЙ ЧАС</b> Знакомство со школой	09:30-11:00 <b>ГЕОМЕТРИЯ</b> Десерты Марина Круч	09:30-11:00 <b>АНАТОМИЯ</b> Мясо Петр Мищенко	09:30-11:00 <b>ТЕХНОЛОГИЯ</b> Хлеб Евгений Бердников	09:30-11:00 <b>ГЕОГРАФИЯ</b> Израиль Тимофей Милоков
		@m_kruch	@petr_cooking	@berdnikove	@timmilyukov
	11:00-11:15 Перемена	11:00-11:15 Перемена	11:00-11:15 Перемена	11:00-11:15 Перемена	11:00-11:15 Перемена
	11:15-12:45 <b>ТРУД</b> Командообразование Виктор Федотов	11:15-12:45 <b>ГЕОМЕТРИЯ</b> Десерты Марина Круч	11:15-12:45 <b>АНАТОМИЯ</b> Мясо Петр Мищенко	11:15-12:45 <b>ТЕХНОЛОГИЯ</b> Хлеб Евгений Бердников	11:15-12:45 <b>ГЕОГРАФИЯ</b> Израиль Тимофей Милоков
		@m_kruch	@petr_cooking	@berdnikove	@timmilyukov
	12:45-13:00 Перемена	12:45-13:00 Перемена	12:45-14:00 СОБРАНИЕ	12:45-13:00 Перемена	12:45-13:00 Перемена
	13:00-14:30 <b>ГЕОГРАФИЯ</b> Северная кухня Андрей Аникиев	13:00-14:30 <b>ИСТОРИЯ</b> Русская кухня Николай Рязанцев	14:00-15:30 <b>ТЕХНОЛОГИЯ</b> Set menu Валерия Скуратова	13:00-14:30 <b>ТЕХНОЛОГИЯ</b> Соусы Дмитрий Решетников	13:00-14:30 <b>ГЕОГРАФИЯ</b> Корея Влад Ким
	@sanikiev_a		@skuratova_valeria	@reshetnikovdmitriy	@mr.che_chef
	14:30-15:30 Обед в школе	14:30-15:30 Обед в школе	15:30-15:45 Обед в школе	14:30-15:30 Обед в школе	14:30-15:30 Обед в школе
	15:30-17:00 <b>ГЕОГРАФИЯ</b> Северная кухня Андрей Аникиев	15:30-17:00 <b>ИСТОРИЯ</b> Русская кухня Николай Рязанцев	15:45-17:00 <b>ТЕХНОЛОГИЯ</b> Set menu Валерия Скуратова	15:30-17:00 <b>ТЕХНОЛОГИЯ</b> Соусы Дмитрий Решетников	<b>ТРУД</b> Командообразование Дарья Януш
	@sanikiev_a		@skuratova_valeria	@reshetnikovdmitriy	@yanushdaria
	17:00-17:15 Перемена	17:00-17:15 Перемена	17:00-17:15 Перемена	17:00-17:15 Перемена	17:00-17:15 <b>15000</b>
	17:15-18:45 <b>ГЕОГРАФИЯ</b> Северная кухня Андрей Аникиев	17:15-18:45 <b>РИТОРИКА</b> Личный бренд Владимир Павлов	17:15-18:45 <b>ВНЕЗАПНАЯ ПРОВЕРочНАЯ РАБОТА</b> Никита Сечин	17:15-18:45 <b>ПРИРОДОВЕДЕНИЕ</b> Моря и океаны Леонард Конвишер	17:15-18:45 <b>ВПР</b>
	@sanikiev_a	@pravovinsta	@nikita_sechin	@leonard_leonardov	
	18:45-19:00 Перемена	18:45-19:00 Перемена	18:45-19:00 Перемена	18:45-19:00 Перемена	18:45-19:00 Перемена
	19:00-20:30 <b>ГЕОГРАФИЯ</b> Северная кухня Андрей Аникиев	19:00-20:30 <b>БИОЛОГИЯ</b> Зелень и цветы Виктория Мосина	19:00-20:30 <b>ВНЕЗАПНАЯ ПРОВЕРочНАЯ РАБОТА</b> Никита Сечин	19:00-20:30 <b>ПРИРОДОВЕДЕНИЕ</b> Моря и океаны Леонард Конвишер	19:00-20:30 <b>ВПР</b>
	@sanikiev_a	@viktoria.mosina	@nikita_sechin	@leonard_leonardov	

ОСНОВНОЙ КУРС



[отзывы 2ГИС](#)



[отзывы Яндекс](#)



TELEGRAM

[@svchschooll](#)

WHATSAPP

[+7 \(931\) 396-99-55](#)

адрес электронной  
почты для связи

[students@svch.online](mailto:students@svch.online)