

KITCHEN MANAGEMENT: СОЗДАНИЕ ИДЕАЛЬНОЙ КУХНИ	Практикум 1 Самостоятельный аудит	Практикум 2 Наводим порядок в закупках и товарах	Практикум 3 Перезапускаем управление сменой на кухне
	Направления китчен менеджмента	Аналитика закупок через ABC-анализ	Порядок на кухне и идеальные чек-листы
	Самодиагностика	Контроль входных цен на продукты	Станционные карты и скорость отдачи
	Практическое задание	Контроль за оборачиваемостью продуктов	Количество полуфабрикатов по листу заготовок
		Анализ продуктов без движения и высвобождение денег	Качество полуфабрикатов через лайн-чек
		Нормы заказа продуктов	Как внедрить в работу управление по листу заготовок и лайн-чеки
		Приёмка продуктов по чек-листам	Как управлять сменой на кухне
		Хранение продуктов и товарное соседство	Самодиагностика
		Самодиагностика	Практическое задание
		Кейс-тренажёр по закупкам	