

## Дополнительная профессиональная программа (программа повышения квалификации)

### «Основы ресторанного бизнеса»

*Курс читает:*

**Лазарева Татьяна Евгеньевна**

- психолог-консультант,
- НЛП-мастер, НЛП-тренер, бизнес-тренер, коуч ICF;
- автор программы тренинга «Коммуникативная компетентность»;
- эксперт в области операционного управления
- 20-летний опыт работы в сфере HoReCa (Hotel, Restaurant, Cafe);
- опыт корпоративного обучения и консультирования руководителей и сотрудников крупных компаний;
- спикер профессиональных конференций по психологии и управлению персоналом.



*Цель курса:*

освоить основы ресторанного менеджмента как инструмента эффективного управления бизнесом, развития профессиональных компетенций и повышения качества сервиса с акцентом на практическое применение в операционных процессах, работе с персоналом и взаимодействии с гостями.

### ***Целевая аудитория:***

владельцы бизнеса, руководители, менеджеры, начинающие специалисты, для тех, кто уже работает в индустрии или только планирует начать.

### ***Задачи курса:***

- изучить ключевые принципы финансового управления рестораном: бюджетирование, контроль затрат, анализ прибыльности;
- освоить методы разработки меню с учётом себестоимости, маржинальности и предпочтений гостей;
- овладеть инструментами организации поставок и управления запасами;
- изучить стандарты сервиса и отработать практики коммуникации с гостями и разрешения конфликтов;
- освоить современные маркетинговые стратегии для привлечения и удержания клиентов;
- развить управленческие навыки: подбор, адаптация, обучение и мотивация персонала;
- познакомиться с актуальными тенденциями ресторанной индустрии: цифровые технологии, устойчивое развитие, инновационные форматы.

### **Организация обучения**

**Начало занятий:** по мере набора группы от 2 человек.

**Продолжительность:** 72 академических часа.

— выходные дни: с 11:00 до 14:10;

— будние дни: с 19:00 до 22:10 (возможны изменения).

**Формы обучения:** очная, заочная, дистанционная (онлайн).

**Стоимость курса:** 45 000 рублей.

Возможна рассрочка или ежемесячная оплата до начала занятий в любой удобной форме.

**Запись по телефонам:**

**+7 (495) 716-41-27**

**+7 (925) 873-30-04**

**Подробная информация по телефонам:**  
*Лазарева Татьяна Евгеньевна +7(965)122-33-51*

**Документы для поступления:**

Заполненные и подписанные бланки (ссылка: <https://disk.yandex.ru/d/8RnrGfoU00W3rw>)  
в формате PDF направляются на e-mail: [rgis-vsk@bk.ru](mailto:rgis-vsk@bk.ru)

К ним необходимо приложить:

- паспорт с регистрацией;
- диплом о среднем профессиональном или высшем образовании с приложением;
- СНИЛС.

**Учебный план курса: Основы ресторанного бизнеса**

№ п/ п	Наименование разделов	Итого часов	Всего часов аудиторных	В том числе		Самостоятель ная работа
				Лекции	Практические занятия	
1	Введение в ресторанный бизнес.	11	6	6	0	5
2	Финансовое управление.	11	6	3	3	5
3	Меню и управление затратами	11	6	4	2	5
4	Управление командой	11	6	4	2	5
5	Безопасность в ресторанном бизнесе	11	6	4	2	5
6	Маркетинг и продвижение	11	6	3	3	5
7	Технологические тренды	4	4	4	0	
	Итоговая аттестация – супервизия	2	2		2	
	<b>Итоговая аттестация: тестирование</b>	<b>72</b>	<b>42</b>	<b>28</b>	<b>14</b>	<b>30</b>

## ***Оценка качества освоения программы***

### **Оценка качества освоения программы**

Оценка качества освоения программы осуществляется преподавателем курса в формате итоговой аттестации в виде тестирования по программе.

Необходимо набрать минимум 85 % для получения зачета.

### ***Промежуточный контроль:***

1. выполнения домашних заданий и участия в практических занятиях;
2. ведение дневника, заполняемого по форме (рабочая тетрадь).

По окончании обучения лицам со средним профессиональным или высшим образованием выдается удостоверение о повышении квалификации установленного образца.