



Дополнительная профессиональная программа (программа повышения квалификации)

«Основы ресторанных 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 ресторанных 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 ресторанный 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 помесячная 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

К ним необходимо приложить:

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

Учебный план курса: Основы ресторанных 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 | |
| | Итоговая аттестация: тестирование | 72 | 42 | 28 | 14 | 30 |

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.