

Управляющий рестораном

Данный семинар разработан для тех, кто хочет повысить свой профессиональный уровень, получить практические рекомендации и инструменты управления рестораном от ведущих экспертов. Вы познакомитесь с современными требованиями, предъявляемыми к организации ресторанного бизнеса, научитесь осуществлять координацию деятельности всех сотрудников и служб, чтобы максимально удовлетворить запросы гостей.

Внимание! Вы можете получить [Удостоверение о повышении квалификации](#) по теме «Менеджмент в ресторанном бизнесе», пройдя дополнительно [обучение в дистанционном формате](#).

Расписание

Город: Москва

Дата:

- 20 – 24 марта `19
- 19 – 23 июня `19
- 11 – 15 сентября `19
- 11 – 15 декабря `19
- 11 – 15 марта `20
- 17 – 21 июня `20

В результате обучения вы:

- освоите навыки оперативной деятельности ресторана
 - получите современный инструментарий по основным управленческим компетенциям HR-директора: подбор, адаптация, оценка и аттестация, развитие персонала и система мотивации
 - освоите эффективные методики ценообразования в ресторанном бизнесе
 - узнаете, как правильно организовать работу сервисных служб в ресторане
 - приобретете знания в предотвращении хищений в ресторане
-

Программа семинара

День 1

Оперативная деятельность в ресторане

- Взаимоотношения с учредителями
- Успешный ресторан. Основные финансовые показатели
- Концепция ресторана. Ключевые характеристики
- Коллектив ресторана. Взаимодействие или управление? Продуктивная обратная связь с сотрудниками. Мотивация, оценка
- Кухня. Организация, оценка и мотивация
- Объективная оценка работы руководителя ресторана

Практикум: тест «Определение психологического типа»

День 2

Маркетинговая деятельность: исследования и планирование, продвижение услуг ресторана, работа с персоналом

- Анализ вашего рынка: месторасположение, целевая аудитория, конкуренты — методы изучения и описания
- Разработка стратегии и тактики продвижения: концепция, ваши гости, предоставляемые услуги, ценовая политика, промо-мероприятия
- Меню, приносящее прибыль: как максимально увеличить торговую эффективность меню
- Локальный маркетинг: удержание и привлечение новых гостей. Кто такие лояльные гости и зачем мы их «воспитываем»
- Карта торговой территории. Повышение узнаваемости ресторана. Составление конкретных программ для гостей. Ресторанный мерчандайзинг
- Работа с персоналом: как добиться того, чтобы сотрудники ресторана были полностью вовлечены в процесс предоставления гарантированного качества и увеличения продаж
- Методы интернет-маркетинга. PR в социальных сетях и интернет-пространстве

Практикум:

- кейс «Составление сводной таблицы по конкурентам»
- кейс «Составление карты торговой территории»

День 3

Сервис-менеджмент

- Организация сервиса в ресторане. Контроль, обучение, четкие стандарты
- Основа клиентоориентированного сервиса. Общение с гостем от входа до выхода. Работа всех

служб

- Мануалы, инструкции, положения по службам
- Конфликты в ресторане. Как погасить конфликт? Как «плохого гостя» превратить в «хорошего»

Практикум:

- «Самостоятельное составление стандарта работы должности официанта, бармена (по выбору участников)»
- «Составление программы обучения для стажера ресторана»
- «Алгоритм работы с жалобами гостей»

День 4

Ценообразование в ресторанном бизнесе

- Инструменты управления ценами
- Классификация методов ценообразования в ресторанном бизнесе
- Применение методов установления цены к различным форматам предприятий
- Критерии установления эффективной цены
- Понятие трудоемких и нетрудоемких блюд
- Эластичность спроса по цене и форматы предприятий
- Взаимосвязь цен на блюда внутри и между разделами одного меню
- Оптимизация визуального восприятия цен

Практикум: кейс «Правила повышения цен с учетом психологических аспектов восприятия»

День 5

Выездное занятие

- **Барменская ассоциация России**

Предотвращение хищений в ресторане

- Как это делается
- Контроль движения товара (снятие остатков)
- 8 способов снятия остатков в баре
- Контроль движения финансов
- Капканы на расхитителей

Стоимость участия

Стоимость участия в семинаре составляет **42400 руб.** с учетом всех налогов.

В стоимость обучения входит:

- Комплект авторских материалов
 - Кофе-паузы
 - [Сертификат Moscow Business School](#)
 - [Удостоверение о повышении квалификации*](#)
 - [Диплом о профессиональной переподготовке**](#)
-

Преподаватели семинара

- **Семанова Ольга Евгеньевна**

Специалист в области экономики и ценообразования в ресторанном бизнесе. Бизнес-тренер, консультант

- **Цыро Сергей Викторович**

Эксперт-практик в области ресторанного бизнеса, президент Барменской ассоциации России

- **Орлова Элеонора Владимировна**

Консультант по вопросам управления и организации ресторанного бизнеса

- **Табунов Артем Михайлович**

Кандидат педагогических наук, специалист в области управления ресторанным бизнесом и клубной индустрией, бизнес-тренер