

# Менеджмент в ресторанном бизнесе

Продолжительность обучения составляет 72 академических часа, из которых 40 часов — аудиторные занятия, и 32 часа — занятия в дистанционном формате.

В стоимость обучения входит: семинарские занятия, комплект авторских материалов, видеокурсы, электронные учебники, рабочие тетради, массив тестов, кофе-паузы.

## Расписание

Город: Москва

Дата:

- 11 – 19 сентября `19
- 11 – 19 декабря `19
- 11 – 19 марта `20
- 17 – 25 июня `20

---

---

В результате обучения вы:

- освоите навыки оперативной деятельности ресторана
  - получите современный инструментарий по основным управленческим компетенциям HR-директора: подбору, адаптации, оценке и аттестации, развитию персонала и системе 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

### Очный формат

Продолжительность: 5 дней

**Тренеры:** Семанова Ольга Евгеньевна, Цыро Сергей Викторович, Орлова Элеонора Владимировна, Табунов Артем Михайлович

**Расписание:** с 10:00 до 17:30

## **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

## **Дистанционный формат**

**Состав продукта дистанционного обучения:** видеокурсы, электронные учебники, рабочие тетради, массив тестов.

**Преподаватели:** Фридман Александр Семенович, Хлевная Елена

## **Программа:**

**Курс «Регулярный менеджмент: современный подход к управлению компанией»**

### **Содержание курса**

- Планирование и управление
  - роль в технологии оперативного управления подчиненными и рабочими процессами
- Что мешает эффективно руководить
  - почему руководители не любят руководить и предпочитают работать, как избавиться от этой вредной привычки
- Регулярный менеджмент
  - что такое регулярный менеджмент
  - необходимые составляющие регулярного менеджмента
  - как осуществить постановку регулярного менеджмента в компании
  - какие трудности ждут на пути внедрения регулярного менеджмента, и как их преодолеть
- Препятствия на пути эффективности
  - основные заблуждения и типичные ошибки руководителей в процессе принятия решений
- Опасности быстрой реакции
  - почему следует удержаться от немедленной реакции на проблему
- Как будут реагировать подчиненные на новые привычки шефа
  - как заставить сотрудников слушаться, превратить их в единомышленников и при этом не растерять команду
- Синхронизация работы
  - как скоординировать стратегические задачи компании и оперативные действия подразделений

### **Преподаватель Фридман Александр Семенович**

Управляющий партнер консалтинговой компании, действующий консультант по стратегическому развитию бизнеса.

Практический опыт в консалтинге: с 1993 года реализовал 83 крупных проекта (Латвия, Россия).

Проекты затрагивали такие темы, как разработка и внедрение стратегий развития бизнеса, реорганизация системы корпоративного управления, улучшение работы отделов продаж, разработка и реализация корпоративных программ обучения и развития персонала.

## **Курс «Бюджетирование и контроль затрат»**

### **Бюджетирование в системе управленческого учета**

- Бюджетирование в жизни современной компании
- Понятия бюджета и бюджетирования
- Различные ипостаси бюджетирования

### **Назначение, цели, задачи, объект и основные функции бюджетирования**

- Назначение и цели бюджетирования
- Задачи и функции бюджетирования

### **Финансовая структура предприятия**

- Управление по центрам ответственности
- Типы центров ответственности
- Эффективность финансовой структуры: факторы влияния
- Подходы к формированию финансовой структуры предприятия

### **Перечень бюджетов, схемы бюджетных процессов**

- Классификация бюджетов компании
- Операционные и финансовые бюджеты
- Бюджет доходов и расходов (БДР)
- Бюджет движения денежных средств (БДДС)
- Бюджет по балансовому листу (ББЛ)
- Операционные бюджеты
  - Перечень бюджетов, схемы бюджетных процессов. Операционные бюджеты: функциональные бюджеты
  - Инвестиционные бюджеты и бюджеты ЦФО
  - Бюджетный процесс
- Типовой алгоритм составления основного бюджета

### **Соответствие счетов управленческого учета статьям бюджетов**

- Способы формирования управленческого плана счетов
- Способы формирования аналитики управленческого плана счетов

### **Анализ исполнения бюджетов**

- Анализ исполнения бюджетов

- Структурный анализ в бюджетировании
- Вертикальный и горизонтальный структурный анализ
- Факторный анализ в бюджетировании
- Анализ относительной экономии или перерасхода
- Коэффициентный анализ, анализ возврата на инвестиции, анализ безубыточности

### **Бюджетный регламент**

- Бюджетный регламент
- Сроки и порядок разработки бюджетов

### **Подходы к автоматизации бюджетирования**

- Два подхода к автоматизации бюджетирования
- Сравнительный анализ подходов к автоматизации бюджетирования
- Модели планирования и учета
- Автоматизация получения фактической информации (модели учета)
- Автоматизация планирования (модели планирования)

### **Типичные проблемы бюджетирования**

- Классификация типовых проблем бюджетирования
- Проблемы, связанные с организацией системы бюджетирования
- Проблема реализуемости бюджетов. Проблема комплексности бюджетов
- Проблема несоответствия учетных процедур и регистров оперативного и бухгалтерского учета

### **Преподаватель Хлевная Елена**

Бизнес-тренер в области построения систем бюджетирования, управленческого учета и контроллинга на предприятиях.

Стаж работы в финансово — экономической сфере, в том числе на руководящих позициях — более 15 лет. Опыт создания и руководства собственным бизнесом. Автор и преподаватель курса «бюджетирование и контроль затрат», входящего в программу МВА, действительный член Института Профессиональных Бухгалтеров.

---

## **Стоимость участия**

Стоимость участия в семинаре составляет **59200 руб.** с учетом всех налогов.

### **В стоимость обучения входит:**

- Комплект авторских материалов

- Кофе-паузы
  - [Сертификат Moscow Business School](#)
  - [Удостоверение о повышении квалификации](#)
- 

## 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