

Как открыть ресторан

Срок обучения:

Время проведения: ежедневно с 10:00 до 17:30

Выдаваемые документы: Удостоверение о повышении квалификации или Сертификат Moscow Business School

Программа обучения

День 1

Открытие ресторана. Концепция, проектирование, бизнес-план

Выбор концепции нового ресторана

- Концепция и ее составляющие
- Определение целевой группы клиентов ресторана
 - портрет «целевой группы». Где «водятся» ваши потенциальные клиенты и чем они «питаются»?
 - анализ предложений конкурентов для вашего целевого клиента. Как анализировать и делать правильные выводы?
- Критерии принятия решения об открытии собственного заведения
 - цена/ качество
 - местоположение. Хорошо ли работать рядом с другими ресторанами или лучше держаться подальше?
 - близость транспортных узлов и парковки
 - наличие крупных торговых точек поблизости
 - проходимость клиентов через вашу «точку» по дням недели и часам дня
 - средний чек конкурента
 - клиент всегда голосует «ногами». Необходимая «закрытая» информация о конкуренте, которая легко открывается и очень дорого стоит
- Преимущества концепции для клиента
- Структура бизнес-плана проекта открытия ресторана
- Обоснование финансовой привлекательности Вашего проекта для инвесторов

Практикум: Составление бизнес-плана кофейни на 70 посадочных мест/ суши-бара на 50 человек/ ресторана пивной кухни Стейк-Хауса (по выбору участников).

Разработка технологического проекта ресторана

- Дизайн-проект. Состав дизайн-проекта и его связь с концепцией. Технологический проект ресторана (кухни, бара). Кто должен участвовать в его создании и каких ошибок следует избегать?
- Составление схемы основных функциональных зон и производственных потоков
- Проектирование производственно-технических, складских, гостевых помещений
- Подбор оборудования, посуды, текстиля, инвентаря и др.
 - ассортимент и количество закупаемого оборудования/ инвентаря
 - обеспечение сохранности оборудования и инвентаря. Регулярная инвентаризация и способы ее проведения
- Работа с поставщиками
- Выбор операционной системы в ресторане. Сравнительный анализ систем «Телепад», «R-keeper», «Ресторатор». Их сильные и слабые стороны
- Фирменный стиль ресторана

Практикум: Анализ кейсовых технологических и дизайн-проектов.

День 2

Операционное функционирование ресторана

Разрешительная документация и проверки

- Необходимый и законодательно утвержденный сборник документов на предприятии общественного питания для всех проверяющих органов РФ
- Заключение Роспотребнадзора. Что это такое и как его получить?
- Заключение Госпожнадзора и «компенсирующие» мероприятия

- Лицензия на продажу алкогольной продукции. Перечень необходимых мероприятий и документов для получения лицензии
- Как себя вести при проверке. Что нужно знать о выездных налоговых проверках. Что такое налоговые риски и их оценка
 - штрафные санкции за несданную отчетность
 - порядок обжалования результатов налоговых проверок
 - приостановление деятельности заведений общественного питания
- Арбитражная практика

Формирование меню

- Преискурант ресторана. Его отличие от меню
- Востребованное меню и как его создать? Особенности винной и барной карты заведения. Структура эффективной винной карты
- Особенности ценообразования. Что включено в стоимость меню - правила и исключения, а за что платится дополнительно

Организационно-функциональная структура и персонал ресторана

- Кто вам нужен и за сколько времени нанимать сотрудников до открытия? Описание всех служб и основных функциональных обязанностей каждого структурного подразделения
- Роль личности шеф-повара в создании заведения
- Подбор персонала в ресторан. Анкета, структурное интервью, методы оценки и селекции кандидатов
- «Идеальный» сотрудник ресторана. Персонал предприятия - имиджевая составляющая
- Штатное расписание, ФЗП и рабочие графики по должностям
- Обязательные по законодательству РФ кадровые документы. «Тонкие» места трудовых договоров. Договор о материальной ответственности
- Правила внутреннего трудового распорядка. Эффективная структура должностных инструкций
- Стандарты обслуживания. Методика практического внедрения «Стандартов»

Практикум: Практическое составление должностной инструкции официанта и бармена. Составление стандарта обслуживания

официанта. Практические советы по внедрению стандартов обслуживания в работу заведения.

- Этапы обучения персонала. Практические приемы и методы обучения персонала. Аттестация и ее составляющие. Тренинги персонала
- Мотивация. Ловушка для работодателя «регулярное повышение зарплаты». Свод проверенных ресторанных мотивационных программ и акций

Практикум: Упражнение по определению движущих мотивационных сил самого себя и будущих сотрудников.