

Менеджмент ресторанного и гастрономического бизнеса

Формат обучения: Онлайн

Срок обучения: 8 месяцев

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

Дата начала: Ежедневно

Место проведения: Ленинский проспект, д. 38А, город Москва

Выдаваемые документы: Диплом о профессиональной переподготовке
«Менеджмент» + Специализация

Программа обучения

Менеджмент

- Основные категории менеджмента и тенденции его развития
- Методы исследования в бизнесе
- Человек в организации. Функция мотивации
- Коммуникации в организациях
- Построение организационных структур
- Разработка и принятие управленческих решений
- Навыки личной эффективности менеджера

**На бесплатных очных и онлайн-практикумах вы узнаете основы
менеджмента, повысите навыки лидерства и личной эффективности**

Маркетинг

- Основы маркетинга и современная маркетинговая концепция
- Маркетинговые исследования. Сегментирование рынка
- Концепция 4Р в маркетинге
- Бренд и его роль в повышении конкурентоспособности
компании

- Маркетинговый план и прогнозирование
- Функциональные маркетинговые стратегии
- Контроль и оценка эффективности маркетинговой деятельности

Постройте сильный бренд и контролируйте продвижение компании — изучайте маркетинговые стратегии на очных и онлайн-практикумах Moscow Business School

Стратегический менеджмент

- Введение в стратегический менеджмент. Видение, миссия и цели организации
- Методы стратегического анализа
- Создание и формализация стратегии
- Базовые типы стратегий
- Управление реализацией стратегии и оценка ее эффективности
- Бизнес-планирование
- От конкуренции — к голубым океанам

Развивайте стратегическое мышление и узнайте все о бизнес-планировании на бесплатных практикумах Moscow Business School

Финансы в организации

- Источники финансов
- Финансовая отчетность предприятия
- Маржинальная прибыль. Точка безубыточности. Операционный рычаг
- Оценка и принятие инвестиционных решений
- Структура капитала. Цена капитала. Финансовый рычаг
- Управление оборотным капиталом
- Финансовое планирование и прогнозирование

Очные и онлайн-практикумы Moscow Business School — это возможность повысить знания о финансах, капитале и инвестиционных решениях для бизнеса

Управление человеческими ресурсами

- Введение в управление персоналом
- Планирование, отбор и подбор персонала. Адаптация персонала
- Оценка и аттестация персонала. Управление результативностью работы персонала
- Развитие человеческого потенциала и обучение персонала
- Система вознаграждений: построение системы компенсаций в современной компании
- Корпоративный учебный центр как инструмент планирования карьеры
- Стратегия управления персоналом

Узнайте современные тенденции в управлении персоналом: нанимайте, развивайте и обучайте сотрудников по методам HR-экспертов – приходите на практикумы Moscow Business School

Операционный менеджмент

- Введение в операционный менеджмент
- Проектирование товаров и услуг. Управление качеством
- Размещение и загрузка производственных и сервисных объектов
- Управление цепью поставок. Прогнозирование
- Операционный консалтинг. Описание и реинжиниринг бизнес-процессов
- Складская логистика
- Бережливое производство. Кайдзен технологии

Повысьте знания в управлении поставками и работе со складской логистикой на практикумах Moscow Business School

Трек-специализация "Управление в ресторанном бизнесе для директоров и ТОП-менеджеров"

Трек-специализация - это целенаправленный путь углубленного изучения определенной предметной области в рамках программы.

Это не просто список курсов по выбору. Это заранее продуманная, логически выстроенная программа внутри программы, которая ведет вас от базовых знаний к продвинутым компетенциям в конкретной сфере, формируя из вас специалиста-лидера в этой области:

- Основные направления деятельности в ресторане.
Планирование работы: стратегическое видение и постановка целей
- Основные финансовые показатели ресторана и их контроль.
Управление продажами
- Финансовая отчетность. Бюджет и отчет о прибылях и убытках
- Административная работа и документооборот в ресторане
- Управление персоналом в ресторане
- Мотивация, корпоративная политика и формирование кадрового резерва
- Маркетинг ресторана – основные задачи
- Клиентоориентированность и повышение продаж
- >Прибыль ресторана
- Себестоимость, пути оптимизации
- Работа с фондом оплаты труда в ресторанном бизнесе
- Повышение доходности ресторана через повышение потребительской лояльности в новых условиях
- Антисанкции как способ увеличения прибыли для ресторатора
- >Развитие проектного и креативного мышления
- >Корпоративная медиация. Система управления конфликтами
- Бизнес-мышление. Практикум по принятию решений

Каждая программа трека-специализации включает Q&A-сессию - особенностью этого формата является возможность пообщаться со спикером, а также задать свои вопросы.

Управляйте ресторанным бизнесом: продвигайте, повышайте лояльность посетителей. Узнайте больше об управлеченческом учете и закупках на бесплатных очных и онлайн-семинарах Moscow Business School

Бонусный модуль: «Искусственный интеллект в управлении: как повысить эффективность и качество решений с помощью ИИ»

Переведите свою эффективность и эффективность команды на новый уровень. За один день вы освоите практическое применение современных инструментов искусственного интеллекта для:

- принятия более быстрых и обоснованных решений
- автоматизации рутин и оптимизации ключевых процессов
- повышения качества коммуникации и управлеченческих результатов

Формат: запись интенсивного практикума с демонстрациями, разбором кейсов и заданиями для немедленного применения.

Для кого: собственники бизнеса, топ-менеджеры и руководители подразделений (маркетинг, продажи, HR, закупки, логистика и др.).

Итоговый проект. Примеры выпускных работ наших студентов

Выпускные проекты студентов нашей программы — это не теоретические исследования, а реализация внедренческих проектов в партнерстве с реальными компаниями.

Каждый студент работает над решением актуальных бизнес-задач, применяя полученные знания и навыки для разработки конкретных решений, которые уже могут быть внедрены в рамках действующих бизнес-процессов:

- Разработка рекомендаций по запуску хирургического дневного стационара «Поликлиники №6 им. Г.Е. Порхачевой» АО «Медицинские услуги»
- Совершенствование управления денежными потоками предприятия
- Разработка программы интернет-поддержки при выведении компании «TM ChocoLatte» на международный рынок
- Разработка мероприятий по совершенствованию взаимодействия между отделами подразделения «Материально-техническое снабжение» компании ООО ГРК «Амикан»
- Количественная оценка рисков в небанковской сфере
- Стратегический анализ компании ООО «Поляна» и разработка функциональных стратегий компании на ближайший год
- Разработка предложений по автоматизации ИТ поддержки СПАО «ИНГОССТРАХ»
- Оценка экономического обоснования рабочего проекта запуска завода по производству удобрений пролонгированного действия
- Разработка предложений по открытию PR-агентства
- Разработка рекомендаций по усовершенствованию процессов аутсорсинга и аутстаффинга ООО «ЛУКОЙЛ-Центрнефтепродукт»
- Разработка предложений по совершенствованию ресейл-платформы Reselleco

Обучение через действие - это самый эффективный способ получить глубокие знания и компетенции в бизнесе.