Moscow
Business School
Leadership Energy

Формула операционной деятельности ресторана: организация и управление

Срок обучения: 1 день

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

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

Программа обучения

Организация работы в ресторане

- Основные направления деятельности в ресторане
- Планирование работы: стратегическое видение и постановка целей
- Составление планов действий: система KPI и правило SMART
- Выбор оптимальной организационно-функциональной структуры ресторана. Определение функционала
- Виды стандартов (стандарты обслуживания, технологические и технические стандарты, стандарты в области управления персоналом, маркетинговые, внутренние политики предприятия)
- Контроль выполнения стандартов: инструменты и процедуры

Финансы

- Основные финансовые показатели ресторана и их контроль
- Управление продажами
- Финансовая отчетность. Бюджет и отчет о прибылях и убытках
- Инвентаризации
- Контроль себестоимости на кухне (закупки, хранение, списания, нормы заготовок и т.п.)
- ТТК, КК, акты списаний, проработок, товарно-транспортные накладные, сопроводительная документация
- Контроль себестоимости рабочей силы (расходы на зарплату, идеальные часы сотрудников, обучение персонала)
- Контроль и оптимизация всех расходов в ресторане

Административная работа и документооборот в ресторане

- Структура документооборота
- Кадровые документы
- Разрешительно-нормативная документация
- Охрана труда: техника безопасности, ППБ и электробезопасность
- Санитарные нормы и правила
- Внутренние аудиты

Практикумы:

- Упражнение «Составление и формулирование целей по основным направлениям работы»
- Комплексные упражнения «Расчет себестоимости реализации и себестоимости рабочей силы»
- Кейс «Составление Отчета о прибылях и убытках»