Moscow
Business School
Leadership Energy

Ресторанный менеджмент: система эффективного управления

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

Особенности управления персоналом в ресторане

- Задачи управления персоналом
- Составляющие системы управления персоналом (набор, обучение, оценка, мотивация, мониторинг)
- Создание системы работы с персоналом: стандартизация каждого процесса в системе
- Стили руководства
- Сотрудники поколения X, Y, Z и особенности работы с ними

Мотивация, корпоративная политика и формирование кадрового резерва

- Внутрикорпоративная культура и адаптация сотрудников на рабочем месте
- Обучение сотрудников и оценка работы
- Техники и приемы продаж
- Система коммуникаций с сотрудниками: собрания, личные встречи, беседы, аттестации и оценки работы
- Действенная мотивация
- Дисциплинарная политика
- Формирование команды и кадрового резерва
- Планирование сотрудников (планирование обучения сотрудников, развития, перемещений сотрудников с должности на должность, набора)

Практикумы:

- Упражнение «Практика двухминутного разговора (корректировка действий сотрудника)»
- Кейс «Проведение оценочного собеседования при приеме на работу»
- Комплексные упражнения «Отработка навыков продаж по техникам»: «Красочное описание», «Елочка», «Кивок Салливана» и другим