

Программа видеокурса

ЭФФЕКТИВНЫЙ МЕНЕДЖЕР РЕСТОРАНА

В видеокурсе детально разбирается весь функционал менеджера. Техники эффективной организации процесса работы ресторана в смену.

Действия, чтобы результативно управлять сотрудниками, работать с производством и влиять на экономику.

В результате обучения вы получите:

- Видеозаписи и презентации уроков
- Бланки и шаблоны полезных документов
- Сертификат Welcomerго об окончании курса

МОДУЛЬ № 1 Правила работы эффективного менеджера ресторана

Занятие 1 Детальный функционал менеджера смены ресторана

Занятие 2 Ключевые компетенции менеджера смены

Занятие 3 Как управлять сервисом в смену через техники Service Management

Занятие 4 Эффективное открытие ресторана. Что делает менеджер

Занятие 5 Как проводить собрание смены и достигать результатов

МОДУЛЬ № 2 Как менеджер управляет сменой

Занятие 1 Правила контроля стандартов в смену

Занятие 2 Как менеджер влияет на результат сервиса

Занятие 3 Техники влияния на сотрудников ресторана для менеджера

Занятие 4 Как менеджер проводит оценку ресторана в течение смены

Занятие 5 Контрольные листы наблюдения, как с ними работать
и получать результат

Занятие 6 Как менеджер ресторана влияет на гостевую лояльность

МОДУЛЬ № 3 Как менеджер влияет на выручку и прибыль ресторана

Занятие 1 Как менеджер управляет продажами на смене

Занятие 2 Действия менеджера, влияющие на увеличение выручки

Занятие 3 Действия менеджера влияющие на увеличение прибыли

Занятие 4 Как запустить мотивацию команды на продажи через менеджера.
Геймификация продаж

Занятие 5 Вовлечение команды в работу по продажам

Занятие 6 Управление соревнованием по продажам в ресторане

МОДУЛЬ № 4 Ключевые организационные вопросы менеджера в ресторане

Занятие 1 Как менеджер работает с кухней. Строим эффективное
взаимодействие

Занятие 2 Как менеджер управляет на смене смежными подразделениями
и достигает результата

Занятие 3 Управляем гостевыми отзывами по вкусу и получаем результат

Занятие 4 Производственный учет для менеджера ресторана

Занятие 5 Документооборот менеджера в смену

Занятие 6 Как управлять дисциплиной команды на смене

МОДУЛЬ № 5 Роль менеджеров в обучении сотрудников ресторана

Занятие 1 Как менеджер создает приверженцев вкуса

Занятие 2 Техники обучения команды в течение смены

Занятие 3 Как обучить вкусу и продажам через менеджера смены

Занятие 4 Геймификация в обучении для менеджера

Занятие 5 Как внедрить в работу команды знания, полученные в игре

Занятие 6 Техника обратной связи развивает команду

МОДУЛЬ № 6 Как сделать менеджера сильным лидером своей команды

Занятие 1 Как менеджер управляет сотрудниками на смене через лидерство

Занятие 2 Как закреплять ответственность у сотрудников

Занятие 3 Как стать лидером для своей команды

Занятие 4 Как менеджер решает конфликты на смене

Занятие 5 Как работать с теньвыми лидерами менеджеру

Занятие 6 Как работать с сопротивлением на смене
