

Программа видеокурса

Kitchen management

В видеокурсе учим управлять производством ресторана любого масштаба. Под вашим контролем все: вкус и скорость кухни и бара, сырье, закупки, экономика, команда, безопасность, эргономика и многое другое.

Рассказываем, как быть в курсе всего, точно анализировать работу и проводить объективную оценку, влиять на организацию процессов и грамотно их отстраивать.

Мы даём только рабочие технологии. Все материалы основаны на настоящих кейсах в проектах, где улучшаем работу производств.

В результате обучения вы получите:

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

МОДУЛЬ № 1	Как сформировать меню ресторана
Занятие 1	Разработка концепции меню и технического задания. Управление стратегией развития вкуса и планирование календаря вкуса на год
Занятие 2	Экономический анализ, чтобы сделать меню эффективным
Занятие 3	Принятие решений по позициям на основе портфельного анализа меню
Занятие 4	Эффективная ассортиментная матрица: оптимизируем и управляем
Занятие 5	Типы и правила проведения эффективной дегустации для формирования меню
Занятие 6	Подготовка и правила проведения товарного комитета для контроля и управления себестоимости сырья
Занятие 7	План запуска нового меню: стандарты и этапы ввода новых позиций

МОДУЛЬ № 2 Как управлять вкусом ресторана

Занятие 1 Зачем и как организовывать стандартизацию продукта через лист утвержденной продукции (ЛУП).
Как управление сырьем влияет на вкус

Занятие 2 Отработки: что это и как с ними работать

Занятие 3 Порядок работы с рекламациями

Занятие 4 Станционные карты, с которыми не ошибаются:
назначение, виды и правила работы

Занятие 5 Задачи и организация бракеража. Дегустационные сетки,
как один из элементов бракеража

Занятие 6 Кто такие контролеры вкуса и зачем они нужны?
Организуем процессы, чтобы команда стабильно
держала вкус на производстве

Занятие 7 Эффективная технология обучения вкусу FBC поваров,
барменов и сотрудников зала

Занятие 8 Схема обучения вкусу команды

МОДУЛЬ № 3 Как работать с порядком, вести метрики и работать со скоростью

Занятие 1 Общие понятия о санитарии и роль сотрудников
в её поддержании

Занятие 2 Безопасное производство: правила в санитарии и зоны их
применения на кухне. Обучение и контроль сотрудников

Занятие 3 Логика и периодичность внутренних обходов
руководителей и эффективная работа с бланками обходов

Занятие 4 Как правильно формировать и применять чек-листы работы
в смену

Занятие 5 Лайнчеки, как инструмент контроля списаний,
стоп-листов и фонда оплаты труда

Занятие 6 Что нужно знать об эргономике и как применять
в работе

Занятие 7	Инструменты работы в смену руководителей: обходы, работа с нарушениями и КЛН
Занятие 8	Работа на улучшение через методику ППР (Проблема-Причина-Решение)
Занятие 9	Комитет по качеству как инструмент улучшения процессов
МОДУЛЬ № 4	Правила производственного учета. Результаты инвентаризации
Занятие 1	Логика и структура производственного учета
Занятие 2	Складоведение в учете. Материальная ответственность. Ключное хозяйство. Номенклатурные справочники.
Занятие 3	Рецепты в производственном учете. Правила работы и бизнес-процессы в работе с НКО
Занятие 4	Технологии и инструменты управления товародвижением внутри и между предприятиями.
Занятие 5	Как без стресса подготовиться и провести инвентаризацию.
Занятие 6	После инвентаризации: эффективные отчеты разбора результатов и стандарт комитета по инвентаризации
МОДУЛЬ № 5	Управление экономикой через kitchen Management
Занятие 1	Что такое и как анализировать себестоимость продаж и себестоимость рецептов
Занятие 2	Как сервис влияет на продажи. Анализируем себестоимость и используем go-list как инструмент управления себестоимостью спроса
Занятие 3	Анализ и управление закупочными ценами
Занятие 4	Расчет ликвидности и контроль товарных остатков
Занятие 5	Комитет по себестоимости: что делать, чтобы все было в порядке

Занятие 6	Общая схема и инструменты управления фондом оплаты труда ресторана
Занятие 7	Аналитика фонда оплаты труда ресторана
Занятие 8	Логика, процессы и инструменты управления фонда оплаты труда фабрики-кухни
МОДУЛЬ № 6	Коммерческая/закупочная деятельность
Занятие 1	Централизованная или децентрализованная закупочная деятельность. Схема закупа и роли участников, чтобы избежать проблем в процессах
Занятие 2	Функционал и организация закупочной деятельности: стандарты и структура отдела закупа
Занятие 3	Аналитика, качественные и количественные метрики закупочной деятельности
Занятие 4	Экономическая безопасность в коммерческой деятельности компании
Занятие 5	Диагностика закупочной деятельности и формирование плана работ по ее улучшению
МОДУЛЬ № 7	Как управлять людьми на производстве
Занятие 1	Как подбирать вовлеченных сотрудников на кухню: система поиска, структура собеседования, профиль должности и гайд-интервью
Занятие 2	Особенности и концепции обучения во время стажировки на производстве
Занятие 3	Как построить эффективную систему адаптации на производстве
Занятие 4	Эффективные и органичные в рабочем процессе техники обучения поваров через короткие тренировки и кросс-тренинги на производстве
Занятие 5	Эффективная аттестация команды: виды и аналитика
Занятие 6	Как работать с демотиваторами на производстве и повышать удовлетворенность и лояльность

Занятие 7 Как стать лидером в ресторане

МОДУЛЬ № 8 Функционал руководителей производств

Занятие 1 Функционал и метрики успеха шеф-повара ресторана

Занятие 2 Техники управления задачами и делегирование в работе шеф-повара и су-шефа

Занятие 3 Как руководителям эффективно проводить собрания для достижения целей

Занятие 4 Выстраивание эффективной коммуникации между управляющим и шеф-поваром

Занятие 5 Функционал и метрики успеха бренд-шефа и бренд-бармена ресторана

Занятие 6 Техники управления задачами и делегирование в работе бренд-шефа и шеф-повара

Занятие 7 Выстраивание эффективной коммуникации между операционным директором и бренд-шефом

Занятие 8 Сопротивление в команде: виды, алгоритм и техники работы для преодоления

Занятие 9 Эффективно внедряем новые инструменты на производстве
