

Руководитель отдела производственного учета

Актуальные подходы и технологии в управлении производственным учётом и себестоимостью в ресторанной компании: видеокурс для руководителя отдела производственного учёта

**9 МОДУЛЕЙ
55 ЗАНЯТИЙ**

ДОСТУП: 3/6/12 МЕСЯЦЕВ

**АВТОРСКИЕ ТЕХНОЛОГИИ
И МЕТОДИКИ**

**9 СПИКЕРОВ
РЕСТОРАТОРОВ-ПРАКТИКОВ**

Кому подойдет:

РУКОВОДИТЕЛЮ ОТДЕЛА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО УЧЕТА:

Сможет быть успешным на своей должности и внедрит эффективные процессы по управлению производственным учетом, себестоимостью и инвентаризацией.

- ## ПОЛЕЗНЫЕ МАТЕРИАЛЫ КУРСА:

Документы помогут обеспечить структурированный подход к учету, планированию и контролю. Каждый элемент – от стандартов бухгалтерского учета до чек-листов инвентаризации и шаблонов управленческих отчетов – работают на оптимизации процессов, повышении прозрачности и снижении рисков.

Эти материалы не только помогают в формировании четкой политики и процедур, но и способствуют принятию обоснованных управленческих решений.

Руководитель отдела производственного учета

МОДУЛЬ 1. ПРАВИЛА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО УЧЕТА. ЗАЩИТА СЕБЕСТОИМОСТИ

Занятие 1	Общая логика производственного учета
Занятие 2	Складоведение в учете. Материальная ответственность. Ключное хозяйство
Занятие 3	Номенклатурные справочники в учете
Занятие 4	Рецепты в производственном учете
Занятие 5	Управление системами товародвижения. Между ресторанами. С учетом фабрики-кухни (схема автоматизации)
Занятие 6	Подготовка и проведение инвентаризации
Занятие 7	Улучшение результатов инвентаризации

Руководитель отдела производственного учета

МОДУЛЬ 2. ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ МЕНЮ РЕСТОРАНА

Занятие 1	Портфельный анализ меню и идеи на его основании. Логика гостевого потребления
Занятие 2	Экономический анализ меню и программа по правильному формированию товарного портфеля
Занятие 3	Управление эффективностью ассортиментной матрицы
Занятие 4	Товарный комитет – правила управления сырьем, себестоимостью

Руководитель отдела производственного учета

МОДУЛЬ 3. УПРАВЛЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЯМИ СЕБЕСТОИМОСТИ И ТОВАРНЫХ ОСТАТКОВ

Занятие 1	Как запускать экономически выгодное меню
Занятие 2	Управление разными себестоимостями
Занятие 3	Как сервис влияет на себестоимость
Занятие 4	Управление закупочными ценами
Занятие 5	Операционная аналитика входных цен
Занятие 6	Управление товарными остатками. Ликвидность
Занятие 7	Комитет по себестоимости: что делаем, чтобы все было в порядке

Руководитель отдела производственного учета

МОДУЛЬ 4. УПРАВЛЕНИЕ ЗАТРАТАМИ И УЛУЧШЕНИЕ ПРИБЫЛИ

Занятие 1	Полная схема оперативной экономической аналитики
Занятие 2	Управление фондом оплаты труда ресторанов
Занятие 3	Управление затратами ресторанов

Руководитель отдела производственного учета

МОДУЛЬ 5. КАК СФОРМИРОВАТЬ ЭФФЕКТИВНУЮ КОМАНДУ. ПОИСК, ОТБОР И НАЙМ ПЕРСОНАЛА

Занятие 1	Как определить своих кандидатов
Занятие 2	Как быть привлекательным для кандидата
Занятие 3	Уникальное предложение сотруднику
Занятие 4	Как привлечь «своих» кандидатов. Инструменты маркетинга в HR
Занятие 5	Эффективные собеседования

Руководитель отдела производственного учета

МОДУЛЬ 6. ЭФФЕКТИВНЫЕ ПРОЦЕССЫ АДАПТАЦИИ И СТАЖИРОВКИ	
Занятие 1	Процедура приема на работу сотрудника как начало адаптации
Занятие 2	Концепция адаптации в компании
Занятие 3	Эффективная адаптация сотрудников
Занятие 4	Как сформировать качественную программу стажировки
Занятие 5	Качественная аттестация
Занятие 6	Как проводить стажировку для ТОП-руководителей

Руководитель отдела производственного учета

МОДУЛЬ 7. СИСТЕМЫ РАЗВИТИЯ В РЕСТОРАННОЙ КОМПАНИИ

Занятие 1	Система обучения в ресторанной компании
Занятие 2	Система обучения на местах
Занятие 3	Эффективный календарь обучения сотрудников на местах
Занятие 4	Концепция развития руководителей в компании
Занятие 5	Оценка потребности в обучении. Чему учить руководителей?
Занятие 6	Развитие сотрудников через индивидуальные планы
Занятие 7	Системы вовлечения профессиональных и высокопотенциальных сотрудников
Занятие 8	Кадровый резерв

Руководитель отдела производственного учета

МОДУЛЬ 8. ИНСТРУМЕНТЫ РАБОТЫ НА УДЕРЖАНИЕ СОТРУДНИКОВ

Занятие 1	Управление по ценностям. Корпоративная культура
Занятие 2	Employee journey map: что это такое, как правильно составить и использовать
Занятие 3	Удовлетворенность, Лояльность, вовлеченность. Исследование мнений сотрудников
Занятие 4	Инструменты по удержанию сотрудников
Занятие 5	Как организовать эффективный выход сотрудника из компании
Занятие 6	Логика и правила работы с причинами текучести персонала
Занятие 7	Материальная мотивация на всех уровнях. Часть 1
Занятие 8	Материальная мотивация на всех уровнях. Часть 2
Занятие 9	Нематериальная мотивация. Стратегия совокупного вознаграждения Total Rewards
Занятие 10	Нематериальная мотивация. Лидерство руководителей и влияние на команду

Руководитель отдела производственного учета

МОДУЛЬ 9. КАК ЗАПУСТИТЬ УПРАВЛЕНИЕ КОМПАНИЕЙ ПО ЦЕЛЯМ

Занятие 1	Управление по целям
Занятие 2	Как эффективно собрать стратегию компании на всех уровнях на примере HR-стратегии компании
Занятие 3	Как вовлекать сотрудников в развитие компании. Техники вовлечения как система мотивации
Занятие 4	Техники работы с сопротивлением команд
Занятие 5	Как внедрять новые инструменты на производстве

WELCOMERPRO

Welcomerpro — команда экспертов с одной миссией:
сделать рестораны успешнее.

С 2016 года помогаем рестораторам наладить процессы,
обучать команды и внедрять современные технологии.

Разработали авторские и инновационные для российского
рынка продукты и методики управления ресторанами,
которые помогают сделать бизнес эффективнее.

ТРЕНИНГИ

ВИДЕОКУРСЫ

ВИДЕОЛЕКЦИИ

КОНСАЛТИНГ

RESTAGAME

