

HR-директор ресторанный компании

Сильный HR-директор — фундамент устойчивости и роста ресторанного бизнеса. Если HR-система выстроена грамотно — команда работает слаженно, сервис стабилен, текучка минимальна, а бизнес приносит прибыль.

Но когда стратегии нет, всё рушится. Этот курс — практический инструмент для HR-директоров и специалистов, которые хотят построить системное HR-управление в ресторанной индустрии.

**9 МОДУЛЕЙ
72 ЗАНЯТИЯ**

ДОСТУП: 3/6/12 МЕСЯЦЕВ

**АВТОРСКИЕ ТЕХНОЛОГИИ
И МЕТОДИКИ**

**6 СПИКЕРОВ
РЕСТОРАТОРОВ-ПРАКТИКОВ**

Кому подойдет:

МЕНЕДЖЕР ПО ПЕРСОНАЛУ:

Получит практические навыки для карьерного роста, освоит инструменты автоматизации и аналитики HR-процессов.

РУКОВОДИТЕЛЬ HR-НАПРАВЛЕНИЯ:

Освоит современные методики рекрутинга, адаптации и мотивации, научится внедрять системы обучения и развития сотрудников.

HR-ДИРЕКТОР:

Получит системные знания и инструменты для стратегического и операционного управления HR-функцией, повысит эффективность работы команды и снизит текучесть персонала.

WEL-
COME
PRO

- Формировать корпоративную культуру, которая удерживает сотрудников и повышает их вовлеченность

[illegible]

hello@welcomepro.ru

HR-директор ресторанной компании

МОДУЛЬ 1. КЛЮЧЕВЫЕ ПРАВИЛА УПРАВЛЕНИЯ HR-НАПРАВЛЕНИЕМ В РЕСТОРАННОЙ КОМПАНИИ. HR-ФУНКЦИЯ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ	
Занятие 1	HR-функция в ресторанной компании целиком. Операционный и стратегический HR
Занятие 2	Эффективная организационная структура ресторанной компании и ее роль. Структура HR отдела в компании
Занятие 3	Полный функционал HRD
Занятие 4	Роли ключевых ТОП-менеджеров в HR-функции
Занятие 5	Оценка HR-состояния компании

HR-директор ресторанной компании

МОДУЛЬ 2. КАК СФОРМИРОВАТЬ ЭФФЕКТИВНУЮ КОМАНДУ. ПОИСК, ОТБОР И НАЙМ ПЕРСОНАЛА

Занятие 1	Эффективный рекрутинг в компании
Занятие 2	Как определить своих кандидатов
Занятие 3	Как быть привлекательным для кандидата
Занятие 4	Уникальное предложение сотруднику
Занятие 5	Как привлечь нужное количество кандидатов
Занятие 6	Как привлечь «своих» кандидатов. Инструменты маркетинга в HR
Занятие 7	Эффективные собеседования
Занятие 8	HR-аналитика в формировании команды. Часть 1
Занятие 9	HR-аналитика в формировании команды. Часть 2
Занятие 10	Автоматизация рекрутинга
Занятие 11	Отбор топ-руководителей

HR-директор ресторанной компании

МОДУЛЬ 3. КАК ЗАПУСТИТЬ АДАПТАЦИЮ В РЕСТОРАНЕ, ЧТОБЫ СНИЗИТЬ ТЕКУЧКУ

Занятие 1	Процедура приема на работу сотрудника как начало адаптации
Занятие 2	Концепции адаптации в компании
Занятие 3	Эффективная адаптация сотрудников
Занятие 4	Как сформировать качественную программу стажировки
Занятие 5	Качественная аттестация
Занятие 6	Подготовка команды наставников и тренеров в ресторанной компании. Часть 1
Занятие 7	Подготовка команды наставников и тренеров в ресторанной компании. Часть 2
Занятие 8	Как проводить стажировку для ТОП-руководителей
Занятие 9	HR-аналитика в адаптации команды
Занятие 10	Автоматизация процесса адаптации

HR-директор ресторанной компании

МОДУЛЬ 4. СИСТЕМА ОБУЧЕНИЯ ЛИНЕЙНОЙ КОМАНДЫ В РЕСТОРАНЕ	
Занятие 1	Система обучения в ресторанной компании
Занятие 2	Системная работа с «Базой знаний» компании
Занятие 3	Система обучения на местах
Занятие 4	Эффективный календарь обучения сотрудников на местах
Занятие 5	Эффективный кросс-тренинг
Занятие 6	Методический материал для обучения по сервису: кроссбук
Занятие 7	Система обучения для менеджеров смены ресторана
Занятие 8	Эффективная технология обучения вкусу FBC
Занятие 9	Схема обучения вкусу. Аттестация по вкусу - удобные техники
Занятие 10	Автоматизация и аналитика в обучении линейных команд

HR-директор ресторанной компании

МОДУЛЬ 5. СИСТЕМА РАЗВИТИЯ РУКОВОДИТЕЛЕЙ В РЕСТОРАННОЙ КОМПАНИИ	
Занятие 1	Концепция развития руководителей в компании
Занятие 2	Оценка потребности в обучении. Чему учить руководителей?
Занятие 3	Оценка потребности в обучении. Ассесмент-центр
Занятие 4	Система обучения через тренинг-центр
Занятие 5	Тренинг в тренинг-центре
Занятие 6	Развитие сотрудников через индивидуальные планы
Занятие 7	Системы вовлечения профессиональных и высокопотенциальных сотрудников
Занятие 8	Кадровый резерв – путь из официанта в управленцы, из повара в шефы
Занятие 9	Внешнее обучение в компании
Занятие 10	HR-аналитика в обучении управленческой команды

HR-директор ресторанной компании

МОДУЛЬ 6. 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	HR-аналитика в части работы с удержанием

HR-директор ресторанной компании

МОДУЛЬ 7. КАК МОТИВИРОВАТЬ И ВООДУШЕВЛЯТЬ КОМАНДУ

Занятие 1	Материальная мотивация на всех уровнях. Часть 1
Занятие 2	Материальная мотивация на всех уровнях. Часть 2
Занятие 3	Нематериальная мотивация. Стратегия совокупного вознаграждения Total Rewards
Занятие 4	Нематериальная мотивация. Лидерство руководителей и влияние на команду
Занятие 5	Как построить эффективную мотивацию на продажи
Занятие 6	Геймификация мотивации
Занятие 7	PR-кампания игры
Занятие 8	Экономическая сетка KPI (ключевых профессиональных индексов) для топов
Занятие 9	Управление фондом оплаты труда ресторанов
Занятие 10	HR-аналитика в блоке мотивации

HR-директор ресторанной компании

МОДУЛЬ 8. 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	Основные технологии фасилитации и модерации
Занятие 4	Как вовлекать сотрудников в развитие компании. Техники вовлечения как система мотивации
Занятие 5	Работа с сопротивлением
Занятие 6	Основные принципы управления проектными группами для реализации целей компании

HR-директор ресторанной компании

МОДУЛЬ 9. КАК ТОП-МЕНЕДЖЕРУ УПРАВЛЯТЬ ЗАТРАТАМИ И РАБОТАТЬ НА ПРИБЫЛЬ

Занятие 1	Полная схема оперативной экономической аналитики
Занятие 2	Управление затратами ресторанов
Занятие 3	Бюджетирование и финансовое планирование деятельности

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

