

ПРОГРАММА
проекта «Школа гастрономического бизнеса»

Дата проведения: 18– 27 октября 2023 г.

Место проведения: интерактивный формат проведения мероприятия очно и в телекоммуникационной сети «Интернет».

18 октября	1 модуль: Маркетинг Место проведения: Красный проспект 17/1, 3 этаж
9:30-10:00	регистрация
10:00-11:00	Тема: «Маркетинг. Разработка бренда. Продающее меню» Спикер: Анна Куропятник, маркетолог, pr-стратег, совладелец агентства UNTWIST.
11:00-12:00	Тема: «Как привлечь и удержать гостя: 10 эффективных способов» Спикер: Веселова Евгения, маркетолог, CEO компании сервиса и маркетинга «Welcome Marketing»
12:00-13:00	Тема: «Интернет маркетинг: - Контроль вложений в рекламу до денег в своем кармане ; - Декомпозиция воронки продаж ; - Увеличение прибыли без особых усилий; - Определение своей целевой аудитории Спикер: Константин Евдокименко, основатель интернет агентства PLUS1 Digital, преподаватель Университета Синергия (г.Москва)
13:00-14:00	Тема: «Нюансы маркировки интернет-рекламы» Спикеры: Сергей Соколов, Директор, сооснователь юридической компании ООО «ЮРИНТ». Олеся Сизых, Интернет-маркетолог, предприниматель, основатель агентства интернет-маркетинга.
14:00-15:00	перерыв
	2 модуль: Кадры. Персонал.
15:00-18:00	Темы: «Поиск. Удержание. Командообразование» Спикеры: уточняется
19 Октября	3 модуль: Управление, финансы Место проведения: Красный проспект 17/1, 3 этаж
9:30-10:00	регистрация
10:00-11:00	Тема: «Управление рестораном. Лучшие управленческие практики» Спикер: Евгения Вторушина, зам.директора «Городской дирекции парков», г.Новосибирск, экс-руководитель

	ресторанного комплекса «Уголок Святого Патрика», ночных клубов «Баламут», «Юла» и тд.
11:00-12:00	Тема: «Финансы ресторана. Как не вылететь в трубу» Спикер: Ольга Бурко. Совладелец сети VLAVASHE.
12:00-13:00	Тема: «Выбор режима налогообложения, налоговые льготы, меры поддержки» Спикер: Наталья Горбачева, компания «Бухгалтерия бизнеса»
13:00-14:00	Тема: «Автоматизация процессов. АИКО, R-keeper, 1-с сравнительный анализ»; Спикер: уточняется
14:00-15:00	перерыв
	4 модуль: Сервис
15:00-18:00	Темы: «Стандарты»; «Ключевые характеристики бренда. Их влияние на сервис»; «Структура продаж. Шаги сервиса и методы продвижения» Спикеры: Уточняется
	5 модуль: Кухня
20 Октября	Место проведения: Красный проспект 17/1, 3 этаж
9:30-10:00	регистрация
10:00-11:00	Тема: «ХАССП. Система норм и контроля» Спикер: Евгений Зайцев, эксперт в сфере пищевой безопасности, специалист внешнего и внутреннего аудита в системе ХАССП.
11:00-12:00	Тема: «Посуда для подачи. Ключевые точки выбора. Форматы. Влияние стоимости посуды на экономику ресторана» Спикеры: Людмила Харитоновна и Наталья Алмакаева, представители компании «Клен».
12:00-15:00	Мастер-класс «Блюда местной районной кухни» Тема: «Отработка меню - базовые нормы выхода основного продукта. Сочетание вкусов и комбинирование ингредиентов» Спикер: Николай Ильин, шеф-повар, вице-президент ФРиО Сибири.
16:00-17:00	Тема: «Расчет и контроль себестоимости; Калькуляционная карта, как точка контроля себестоимости кухни; Продукт, нормы потерь, безотходное производство» Спикер: Николай Ильин, шеф-повар, вице-президент ФРиО Сибири

24 Октября	6 модуль: Кухня. Место проведения: город Карасук
9:30-10:00	регистрация
10:00-11:00	Тема: «ХАССП. Система норм и контроля» Спикер: Евгений Зайцев , эксперт в сфере пищевой безопасности, специалист внешнего и внутреннего аудита в системе ХАССП.
11:00-12:00	Тема: «Посуда для подачи. Ключевые точки выбора. Форматы. Влияние стоимости посуды на экономику ресторана» Спикеры: Людмила Харитоновна и Наталья Алмакаева , представители компании «Клен».
12:00-15:00	Мастер-класс «Блюда местной районной кухни» Тема: «Отработка меню - базовые нормы выхода основного продукта. Сочетание вкусов и комбинирование ингредиентов» Спикер: Николай Ильин , шеф-повар, вице-президент ФРиО Сибири.
16:00-17:00	Тема: «Расчет и контроль себестоимости; Калькуляционная карта, как точка контроля себестоимости кухни; Продукт, нормы потерь, безотходное производство» Спикер: Николай Ильин , шеф-повар, вице-президент ФРиО Сибири

26 Октября	7 модуль: Кухня Место проведения: поселок городского типа Ордынское
9:30-10:00	регистрация
10:00-11:00	Тема: «ХАССП. Система норм и контроля» Спикер: Евгений Зайцев , эксперт в сфере пищевой безопасности, специалист внешнего и внутреннего аудита в системе ХАССП.
11:00-12:00	Тема: «Посуда для подачи. Ключевые точки выбора. Форматы. Влияние стоимости посуды на экономику ресторана» Спикеры: Людмила Харитоновна и Наталья Алмакаева представители компании «Клен».
12:00-15:00	Мастер-класс «Блюда местной районной кухни» Тема: «Отработка меню - базовые нормы выхода основного продукта. Сочетание вкусов и комбинирование ингредиентов» Спикер: Николай Ильин , шеф-повар, вице-президент ФРиО Сибири.

16:00-17:00	<p>Тема: «Расчет и контроль себестоимости; Калькуляционная карта, как точка контроля себестоимости кухни; Продукт, нормы потерь, безотходное производство» Спикер: Николай Ильин, шеф-повар, вице-президент ФРиО Сибири</p>
--------------------	---

27 Октября	<p>Закрытие программы "Школа гостробизнеса". Место проведения: Станционная, 104</p>
9:30-10:00	регистрация
10:00-13:00	<p>Тема: «Вручение сертификатов» Спикеры: уточняется</p>