

## **«Совершенствование сферы гостеприимства в объектах питания Ленинградской области для увеличения туристского потока»**

### **10.10.22 Понедельник**

Особенности объектов питания: городские и загородные. Специфика организации загородных ресторанов. Рекомендации по улучшению действующих.

Менеджмент гостинично - ресторанного сектора. Инновационные подходы к управлению.

Финансовый менеджмент и управленческий учет на предприятиях общепита

### **11.10.22 Вторник**

Внутренняя и внешняя среда ресторанного предприятия

Организация административно-хозяйственной службы с учетом последних требований и рекомендаций Роспотребнадзора

#### **Практический курс**

Стандарты сервиса,

Практическое задание: Разработка чек листов менеджмента предприятия сферы сервиса и питания.

### **12.10.22 Среда**

#### **Теоретический курс.**

Управление качеством и стратегия обслуживания в заведениях сферы ресторанного бизнеса

Управление персоналом ресторанного сегмента гостинично -сервисного предприятия

#### **Практический курс.**

Мотивация персонала

Практическое задание: Отработка методики выявления потребностей и мотивов поведения персонала структурного подразделения предприятия общественного питания и подготовка индивидуальных рекомендаций по повышению мотивации к труду

### **13.10.22 Четверг**

Выездное мероприятие – Посещение ресторана

### **14.10.22 Пятница**

#### **Практический курс.**

Проектирование предприятия питания. Содержание инвестиционного портфеля.

Практическое задание: разработка алгоритма действий при проектировании предприятия питания. Формирования технического задания для подрядчиков проектирования. Смета инвестиционных расходов

#### **Практический курс.**

Конфликты на предприятии питания.

Практическое задание: решение ситуационных задач по выходу из заданной конфликтной ситуации и по определению путей предупреждения стрессовых ситуаций

## **15.10.22 Суббота**

### **Теоретический курс.**

Обновленная нормативно-правовая база в индустрии общественного питания

Принципы взаимодействия с регламентирующими и контролирующими и надзорными органами предприятия питания.

### **Практический курс.**

ХАССП – интеграция в предприятия питания.

Практическое задание: Разработка программы внедрения стандартов. Анализ рисков и критические контрольные точки

## **16.10.22 Воскресенье**

История возникновения ресторанов и баров. Современное состояние и тенденции развитие ресторанов и баров . Национальные кухни. Тренды и их необходимость .

Основные понятия.

## **17.10.22 Понедельник**

### **Практический курс.**

Современный практический маркетинг и технологии продаж

Стратегии успешного онлайн маркетинга ресторанного предприятия. Социальные сетевые технологии, их применение в ресторанном бизнесе

Практическое задание: Разработка шаблона. Ключевые нормативы и требования. Факторы влияющие на продажи при создании меню и барной карты.

## **18.10.22 Вторник**

### **Практический курс.**

Эффективные коммуникативные стратегии в сфере общественного питания

Коммуникации в управлении ресторанным предприятием.

Практическое задание: решение ситуационных задач по принятию управленческих решений, связанных с анализом результатов деятельности службы питания и выявлением потребности в материальных ресурсах и персонале.

Актуальные тренды эффективного ресторанного бизнеса в Ленинградской области

Подготовка к защите проектов

## **19.10.22 Среда**

Защита проектов