**ПРОГРАММА**

**проекта «Школа гастрономического бизнеса»**

**Дата проведения:** 18–26 октября 2023 года

**Место проведения:** интерактивный формат проведения мероприятия очно и

в телекоммуникационной сети «Интернет».

|  |  |
| --- | --- |
| **18 октября** | **1 модуль: Маркетинг**  **Место проведения:** Красный проспект, д. 17/1, 3 этаж |
| **9:00-9:30** | **Регистрация** |
| **9:30-10:00** | **Открытие программы** |
| **10:00-11:00** | **Тема:** «Как с помощью концепции меню увеличить прибыль».  **Спикер: Анна Куропятник,** маркетолог, pr-стратег, совладелец агентства UNTWIST. |
| **11:00-12:00** | **Тема**: «Как привлечь и удержать гостя: 10 эффективных способов».  **Спикер: Евгения Веселова,** маркетолог, СЕО rомпании сервиса и маркетинга «Welcome Marketing». |
| **12:00-13:00** | **Тема**: «Интернет маркетинг:  - Контроль вложений в рекламу до денег в своем кармане»**.**  **Спикер: Константин Евдокименко**, основатель интернет агентства PLUS1 Digital, преподаватель Университета Синергия (г. Москва). |
| **13:00-14:00** | **Тема**: «Нюансы маркировки интернет-рекламы».  **Спикер**: **Сергей Соколов,** директор, сооснователь юридической компании ООО «ЮРИНТ». |
| **14:00-15:00** | **Перерыв** |
| **15:00-16:00** | **Тема:** «Сообщество ВКонтакте, как альтернатива сайту».  **Спикер: Олеся Сизых,** интернет-маркетолог, предприниматель, основатель агентства интернет-маркетинга. |
|  | **2 модуль: Кадры. Персонал.** |
| **16:00-17:00** | **Тема:** «Поиск. Удержание. Командообразование».  **Спикер:** уточняется |
| **17:00-18:00** | **Тема:** «Юридические вопросы организации бизнеса».  **Спикер: Сергей Соколов,** директор, сооснователь юридической компании ООО «ЮРИНТ». |

|  |  |
| --- | --- |
| **19 октября** | **3 модуль: Управление, финансы**  **Место проведения:** Красный проспект, д. 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 др. |
| **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. AIKO, R-kiper, 1-с: сравнительный анализ».  **Спикер:** уточняется |
| **14:00-15:00** | **Перерыв** |
|  | **4 модуль: Сервис** |
| **15:00-16:00** | **Темы:** «Стандарты»;  «Ключевые характеристики бренда. Их влияние на сервис».  **Спикер:**  **Анастасия Малявко,** сервис-тренер концепции Аджикинежаль, сертифицированный сервис-тренер (Novikov School). |
| **16:00-17:00** | **Тема:** «Типология гостей: как с ними работать, чтобы зарабатывать больше».  **Спикер: Олеся Постольник,** эксперт-практик клиентского сервиса, консультант, тренер по сервисным коммуникациям, специалист по клиентскому сервису «Welcome Marketing», коуч ICF + . |
|  | |
| **20 октября** | **5 модуль: Кухня**  **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 Харитонова 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 Федерации рестораторов и отельеров 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 Федерации рестораторов и отельеров Сибири. |
| **17:00--17:30** | **Вручение сертификатов** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **24 октября** |  | **6 модуль: Кухня. Место проведения: г. 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 Харитонова 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 Федерации рестораторов и отельеров 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 Федерации рестораторов и отельеров Сибири. | |
| **17:00--17:30** | **Вручение сертификатов** | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **26 октября** |  | **7 модуль: Кухня**  **Место проведения: р.п. 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 Харитонова 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 Федерации рестораторов и отельеров 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 Федерации ации рестораторов и отельеров Сибири. | |
| **17:00--17:30** | **Вручение сертификатов** | |