

КУРС
«УПРАВЛЯЮЩИЙ»
Продвинутый
модуль

АВТОР КУРСА

- Опыт работы в HoReCa с 2007г от официанта до управляющего ночным клубом;
- Со-основатель фабрики кофе и чая BRAVOS;
- Управляющий сети из 20 кофеен;
- Директор по франчайзингу BRAVOS coffe&tea;
- Участвовал в открытии более 40 заведений разного формата и концепций;
- Профессиональный бармен: автор и организатор Чемпионата барменов MixClassCup, участник и призёр многих чемпионатов барменов и бариста

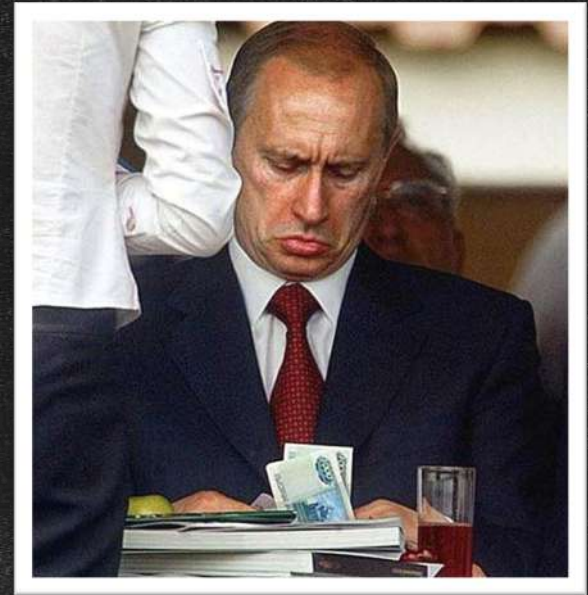


Структура обучения на курсе:

- ❖ 5 занятий по 4 часа;
- ❖ Каждое занятие посвящено отдельному блоку в рамках управления;
- ❖ Домашние задания для закрепления изученного;
- ❖ Разбор реальных кейсов;
- ❖ Материалы курса после обучения.

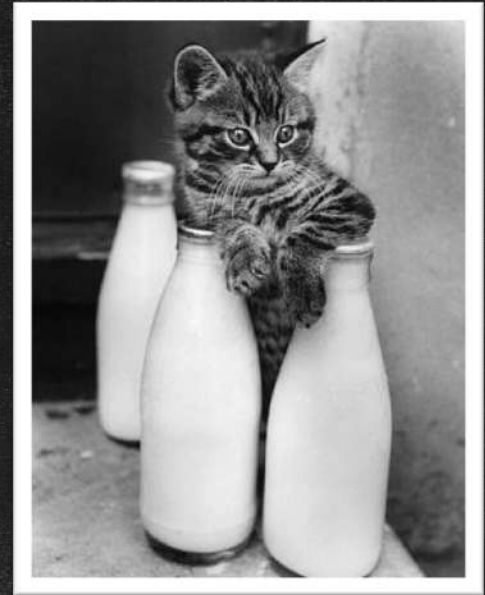
1. ФИНАНСОВАЯ МОДЕЛЬ БИЗНЕСА

- Что это такое
- Как составить
- Как применять
- Составление собственной



2. УПРАВЛЕНЧЕСКИЙ УЧЁТ

- Что это такое
- Как вести
- Что считать
- Управленческие решения



3. ПРОДАЖИ

- Как построить мотивацию
- Планы продаж
- Инструменты
- Анализ продаж



4. БЕЗОПАСНОСТЬ БИЗНЕСА

- Как воруют в ресторане
- Что контролировать
- Инструменты контроля
- Внешние риски заведения



5. МАСТАБИРОВАНИЕ БИЗНЕСА

- Стандартизация работы
- Автоматизация учёта
- Стратегия
- Финансы



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Таблица финмодели

.....

Таблица управленческого учёта

.....

Стандарты сервиса

.....

Таблица анализа продаж