

КУРС
«УПРАВЛЯЮЩИЙ»
Базовый модуль

АВТОР КУРСА

- Опыт работы в HoReCa с 2007г от официанта до управляющего;
- Со-основатель и со-владелец фабрики кофе и чая BRAVOS;
- Управляющий сети из 20 кофеен;
- Директор по франчайзингу компании BRAVOS;
- 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;
- Домашнее задание после каждого урока;
- Разбор реальных кейсов;
- Материалы курса после обучения.

1. ЛОКАЦИЯ И КОНЦЕПЦИЯ

- Как выбрать локацию
- Договор аренды
- Концепция работы
- Проектирование и запуск



2. МЕНЮ

- Товарная матрица
- Ценообразование
- Позиционирование
- Контроль качества



3. КОМАНДА

- Как подобрать
- Как обучить
- Как мотивировать
- Как контролировать



4. МАРКЕТИНГ

- Работа с трафиком
- SMM
- Скидки и акции
- Лояльность



5. АВТОМАТИЗАЦИЯ

- Как выбрать
- Как настроить
- Товарно-складской учёт
- Документооборот



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Бланки внутренней отчетности

.....

Материалы для подбора персонала

.....

Чек-листы по продвижению заведения

.....

Калькуляции блюд и напитков