

**ПРОГРАММА**  
**проекта «Школа гастрономического бизнеса»**

**Дата проведения:** 18– 27 октября 2023 г.

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

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

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

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

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

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

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