



# ШКОЛА ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО БИЗНЕСА

## Управление кухней / 1

- 11:00-12:00** Продукт. Изучаем продукт, нормы потерь, безотходное производство и его влияние на cost кухни. Эргономичное меню.
- 12:15-14:15** Расчет и контроль себестоимости. Калькуляционная карта, как точка контроля себестоимости кухни.
- 14:15-15:15** Перерыв
- 15:15-18:00** Отработка меню - базовые нормы выхода основного продукта. Сочетание вкусов и комбинирование ингредиентов.  
Мастер-класс «Блюда местной районной кухни»

## Управление кухней / 2

- 10:00-14:00** Маркетинг. Разработка бренда . Продающее меню. Продвижение бренда.
- 14:00-15:00** Перерыв
- 15:00-18:00** Посуда для подачи. Ключевые точки выбора. Форматы. Влияние стоимости посуды на экономику ресторана. Принципы сервировки и подачи.

## Управление залом

- 10:00-11:00** Меры поддержки предпринимательства
- 12:15-14:15** Автоматизация процессов. AIKO, R-keeper, 1-с сравнительный анализ.
- 14:15-15:15** Перерыв
- 15:15-18:00** Сервис. Базовые основы.

