

**RESTTEAM**  
ДЕЛИМСЯ ОПЫТОМ

семинар-практикум  
**ЭФФЕКТИВНАЯ РАБОТА КУХНИ.  
ЗАРАБАТЫВАЙ ТАМ, ГДЕ ДРУГИЕ ТЕРЯЮТ**



## О ПРОГРАММЕ:

Программа Эффективная работа кухни поможет её участникам проследить весь путь движения продуктов в ресторане, от планирования заказа, до получения готового блюда гостем за столом, а главное понять, где в процессе этого движения происходит потеря денег. Программа покажет все основные аспекты управления кухней как единую систему, в которой главная цель – прибыль. И что система эта весьма проста в создании и управлении, хотя имеет множество специфических деталей.

## ДЛЯ КОГО БУДЕТ ПОЛЕЗНА ПРОГРАММА:

- ✚ Собственники как одиночных, так и сетевых предприятий общественного питания, получат понимание как контролировать работу кухни (по каким критериям) и ставить чёткие цели шеф-поварам и су-шефам. Осознают, что кухня – это не самостоятельный закрытый мир, а часть единого организма предприятия.
- ✚ Управляющие (Директора) ресторанов, кафе, баров – получат больше времени для стратегического управления своим предприятием, так как не нужно будет его тратить на устранение форс-мажоров, связанных с исправлением ошибок операционного управления кухней.
- ✚ Шеф-повара – получат инструменты исправления ошибок приводящих к потере денег на каждом этапе системы товародвижения. Понимание своих зон ответственности в работе предприятия и инструменты выполнения поставленных целей по зонам ответственности.
- ✚ Су-шефы – получат принципы использования инструментов организации работы кухни и возможности заработать больше как самим, так и ресторану.

## ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРОГРАММЫ:

Общее количество часов – 16      Время проведения – 2 дня с 10:00 до 18:00 ч.



### ПРОГРАММУ ПРОВОДИТ:

**Алексей Кислов**

Генеральный директор, совладелец компании Restteam, тренер-консультант

Начинал карьеру в ресторанном бизнесе в 1998 году, в сети ресторанов TGI Friday's. В профессиональном багаже - опыт работы куратором обучающих программ в учебном центре, а затем - в должности зам. директора департамента поиска и развития персонала компании Росинтер.

Обучался в Праге (Чехия) на международных курсах тренеров по открытию ресторанов с нуля New Store Opening Training (Carlson Restaurant Worldwide Inc.)

За последние 10 лет деятельности в Restteam взаимодействовал с более чем тысячей компаний разного масштаба - от единичных кафе до международных корпораций. Корпоративное обучение линейного и управляющего персонала насчитывает более десяти тысяч человек.

Личный консалтинговый опыт в проектах различной сложности на данный момент приближается к 70. Это и открытие заведений с нуля, реорганизационные проекты, длительный консалтинг под определенные задачи клиентов, индивидуальное консультирование и др. Территория деятельности – Россия, Казахстан, Киргизия.

Постоянный спикер основных отраслевых конференций и участник деловых программ выставок индустрии гостеприимства (ПИР, Metro HoReCa-конференция, HoReCa Expo Ural и другие). Преподаватель специализированных программ по ресторанному бизнесу в Novikov Business School.

Автор многочисленных статей в специализированных ресторанных и федеральных СМИ, посвящённых ресторанному бизнесу («Компания», «Современный ресторан», «СТОЛ», RBK daily, Gazeta.ru, GZT.ru, «HoReCa magazine», «Линия вкуса» и многие другие). Сотрудничает с радиостанциями (Вести FM, Сити FM, Bussiness FM, Маяк и т.п.) как эксперт новостных эфиров.



8 (925) 469-72-75



region@restteam.ru



www.restteam.ru

## Семинар-практикум **ЭФФЕКТИВНАЯ РАБОТА КУХНИ. ЗАРАБАТЫВАЙ ТАМ, ГДЕ ДРУГИЕ ТЕРЯЮТ.**

### Модуль 1. Зоны ответственности шеф-повара и су-шефа

В этом модуле пойдет речь о самом главном на кухне – определении кто и за что отвечает. Мы разберем основные направления работы Менеджера кухни, что позволит Вам систематизировать свою работу, умело расставлять приоритеты и видеть зоны своей ответственности. Рассмотрим управленческие инструменты, которые помогут вам упростить ведение «текучки» и сосредоточиться на решении системных вопросов.

- Распределение ответственности между Шеф-поваром и су-шефами. Должностные обязанности по 3 основным направлениям
- «Монетизация» зон ответственности руководителей кухни
- Фотография рабочего дня Менеджера кухни
- Ежедневная рабочая документация
- Планирование проектной работы кухни
- Собрание смены с персоналом кухни

### Модуль 2. Пять правил работы кухни: Куда утекает прибыль

Весь процесс товародвижения продуктов на предприятии мы разложили на 5 этапов. Как правильно организовать работу на каждом из этих этапов, чтобы ресторан расходовал средства оптимально – исходя из гостевого потока – об этом будем говорить во втором модуле семинара.

- Практическая и теоретическая себестоимость. Как посчитать и оптимизировать.
- Заказ от продаж. Алгоритм внедрения и «подводные» камни
- Приём продукции. Основные ошибки приёмки. Работа с поставщиками. Лист утверждённой продукции
- Хранение товара. Уменьшаем списание. Наиболее часто совершаемые ошибки на кухнях:
  - Правило ротации. Инновации маркировки заготовки
  - Соблюдаем правила товарного соседства. Работа с холодильным оборудованием. Гастроёмкости. Лейбирование
  - Лайн-чек – главный документ на кухне
- Приготовление п/ф и блюд. Как обеспечить ежедневное качество блюд
  - Варианты мониторинга коэффициентов отхода в постоянном режиме
  - Лист заготовки. Как посчитать и внедрить
  - Мерный инвентарь. Уменьшаем влияние человеческого фактора
  - Организация работы на станции. Принцип «вытянутой» руки»
- Не дай «умереть» на раздаче. Организация работы «окна» раздачи и взаимодействий подразделений



### Модуль 3. Фонд оплаты труда на кухне: По работе и награда

Самый частый вопрос собственников и управляющих – как заставить поваров работать быстро и качественно? Необходимо, чтобы цели компании и цели сотрудников кухни совпадали. Платить необходимо за результат, а не за процесс. Как это внедрить, вы узнаете в этой части программы.

- Цель работы повара. Оплата по результату работы
- Расчёт ставок сдельной оплаты труда. Алгоритм внедрения сдельной оплаты на кухне
- Мастер - графики. Определяем необходимое количество поваров на смене

### Модуль 4. Управление качеством кухни или «Тапки-убийцы» - «наше» всё

Любое отравление гостей или травма сотрудников – это ЧП для ресторана, приводящее к финансовым потерям. Санитарии, чистоте и безопасности кухни уделяется внимание ровно столько, сколько получается. И везде это зависит исключительно от человеческого фактора. Если управляющий или шеф-повар приверженцы чистоты и порядка, шансы на отравление у гостей или получения производственной травмы у поваров ниже. Как выстроить систему поддержания чистоты и санитарии на кухне на одинаково высоком уровне и обезопасить производство от травм мы с вами рассмотрим в текущем модуле. Этим вопросам лучше учиться на чужих ошибках, дабы избежать потери прибыли и больших проблем.

- Санитария и безопасность работы
- Инструменты контроля чистоты: чек-листы
- Ежедневные уборки на кухне. Карта уборки

### Модуль 5. Ввод нового меню

Что является главным при вводе нового меню? Как часто его необходимо обновлять? Нужны ли фото в меню или нет? Как избежать больших списаний или стоп-листа после ввода нового меню? Какой политике ценообразования эффективней придерживаться? Об этом и других важных моментах говорится в 5 модуле.

- Ассортиментная политика. Как выбрать, что включить в меню. Анализ существующего ассортимента. Анализ гостевых предпочтений
- Советы для составления оптимального меню
- Создание плана введения меню. Алгоритм запуска нового меню

### Модуль 6. Позитивное управление персоналом кухни

Создание элементов системы управления персоналом кухни упрощает процессы внедрения изменений и уменьшает количество возникающих вопросов. После внедрения всех саморегулирующихся систем от качественных сотрудников не будет отбоя. В этот момент важно уже иметь под рукой инструменты управления, позволяющие ускорить процесс создания стабильной команды поваров.

- Поиск и подбор поваров. Как создать очередь из кандидатов
- Помогаем поварам обучаться. Лист первого дня, учебные пособия, лист оценки знания станции
- Нематериальная мотивация поваров. Что можно сделать ещё, кроме хорошей зарплаты
- Как добиться дисциплины на кухне. Оптимальная система фиксации нарушений. Основные проблемы и их решения.

