



КУРС ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ УПРАВЛЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЕМ ПИТАНИЯ

30-31 марта 2017 г.

Москва, Славянская площадь, д. 2/5/4
(Дом Металлургов, бывший Минчермет СССР)

Новый 2017 год будет полон изменений для предприятий общественного питания. Нововведения коснутся порядка обеспечения деятельности предприятий питания, в том числе изменится **порядок применения ККТ** в связи с изменениями в ФЗ-54 «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт».

В курсе повышения квалификации будут рассмотрены актуальные в 2017 году вопросы: особенности **ЕГАИС** для предприятий общественного питания, **ХАССП** на предприятиях общественного питания, порядок процедуры государственного **контроля и надзора** за деятельностью предприятий общественного питания.

Кроме того, курс охватывает все основные **аспекты управления предприятием общественного питания**: привлечение посетителей, методы увеличения прибыли и уменьшения затрат, управление персоналом, особенности проведения банкетов и выездных мероприятий и другое.

Курс будет полезен собственникам, руководителям, топ-менеджерам, управляющим предприятием общественного питания и другим заинтересованным специалистам.

Курс ведут:

Раева Надежда Руслановна – начальник Отдела надзора по гигиене питания Управления Роспотребнадзора по Московской области.

Ашибокос Рустам Мухамедович – генеральный директор юридической компании «Реализация права». До 2016 года главный референт аппарата фракции Государственной Думы Федерального Собрания Российской Федерации. Эксперт по юридическому сопровождению ресторанного бизнеса.

Погодин Кирилл Сергеевич – эксперт-практик по кейтерингу. Основатель проекта CateringConsulting.ru. Вице-президент Федерации Рестораторов и Отельеров по вопросам кейтеринга. Автор программы аккредитации профессиональных кейтерингов CATERING PROFESSIONAL.

Лебедев Евгений Владимирович – генеральный директор ГК «ЛЕММА», эксперт по вопросам ведения бизнеса в сфере гостеприимства.

Щепетова Инна Викторовна – основатель и владелец проекта MarketingStory. В ресторанном бизнесе с 2005 года. Участие в проектах: ресторан «Честная кухня» (управляющий, маркетолог), ресторанный холдинг Iconfood (директор по маркетингу), сеть ресторанов «За Пивом» (директор маркетингового направления), РНП-групп (рестораны Андрея Серьганова; менеджер по маркетингу).

Зайцева Наталия - д.э.н., профессор Российского экономического университета им. Г.В.Плеханова, эксперт Росаккредагентства, член СПК в индустрии гостеприимства.

Михайлов Владимир - руководитель центра экспертной поддержки бизнеса компании «КЛЕН».

И другие эксперты отрасли.

ПРОГРАММА

- **Законодательные и нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность предприятий общественного питания.** Обзор последних изменений и нововведений. Сертификация и стандартизация предприятий общественного питания: требования к предприятиям общественного питания, персоналу. **Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»** от 7 мая 2015 г. N 281н. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт. **ФЗ-54 «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт»** от 22.05.2003. **Какой будет контрольно-кассовая техника в 2017 году?** Главные изменения в правилах применения ККТ. **Особенности ЕГАИС для предприятий общественного питания.**
- **Работа с проверяющими органами.** Что должен знать руководитель и персонал. Порядок процедуры государственного контроля и надзора за деятельностью предприятий общественного питания. Требования и полномочия Роспотребнадзора, налоговых, трудовых, пожарных и других контролирующих органов. Порядок проведения проверок в свете ФЗ РФ № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля». Необходимый и законодательно

утвержденный сборник документов на предприятиях общественного питания для всех проверяющих органов РФ Разбор типичных нарушений в сфере услуг питания. Защита прав потребителей и работа с жалобами.

- **Экономика предприятия общественного питания. Управление финансами ресторана.** Структура предприятия. ключевые показатели эффективности сотрудников и их интеграция в мотивационную программу. Виды учета в ресторане. Финансовое моделирование. Методика распределения денежных средств. Контроль опасных операций. **Управление Доходами ресторана:** Определение точек роста ресторана. Устранение слабых звеньев. Планирование Доходов. Привязка выполнения финансовых планов к мотивации сотрудников, влияющих на продажи. Сервис и Продукт. Регулярный контроль качества. Обмен с превышением: как превзойти ожидания гостя. Антикризисные предложения. **Безотходное производство:** мифы и реальность. **Закупки и уменьшение их стоимости.** Воровство и мошенничество в ресторане. Контроль качества и учет. Оптимизация расходов. Экономическая безопасность вашего предприятия.
- **Банкеты и фуршеты:** специфика обслуживания различных форматов, мероприятий. **Кейтеринг,** как возможность диверсификации ресторанный бизнеса.
- **Комплексный маркетинг в современном ресторане.** Как проводить анализ рынка? Как определять портрет клиента и использовать это в продвижении? Как сформулировать позиционирование, которое будет правильно воспринимать гость? Айдентика и коммуникационная идея в ресторанном бизнесе – начало общения с гостем при первом взгляде. Маркетинговые носители, классификация и специфика выбора каждого. Что должно быть в Продуктовом Портфеле современного ресторана. Что отражаем в маркетинговом календаре и стоит ли делать на него упор. Продвижение: главные и рабочие инструменты – расставляем приоритеты. Создаем свои media – маркетинг будущего. Ресторанные тренды и нейромаркетинг, как свежие методы
- **Управление производством.** Начинаем с проектирования кухни ресторана, кафе, выбора оборудования и технологий. Что делать, если Вы не первый владелец? На что обращать внимание? Техническое состояние предприятия. Высокие технологии в общепите – экономия и безопасность, или лишние затраты? Профессиональный инвентарь, современные кухонные гаджеты, и как не отстать от жизни. Логистика. Хранение. Нормативы. **Безопасность продукции.** ХАССП на предприятиях общественного питания: адаптация, разработка и внедрение системы управления безопасностью пищевых продуктов.
- **Подбор персонала:** охота на таланты или обучаем всех? Определение и расчет необходимой численности работников, процесс подбора персонала. Штатное расписание, должностные инструкции. Грубые ошибки при найме, увольнении
- **Предприятие питания как субъект, оказывающий услуги в сфере гостеприимства.** Концепция, локация и атмосфера вашего заведения. Портрет Вашего клиента и кто его обслуживает? Стандарты обслуживания. Работаем по регламентам и всегда ли клиент прав? Дополнительные сервисы ресторана.

По окончании обучения выдается Удостоверение о повышении квалификации в объеме 16 часов.

Лицензия Серия 77ЛО1 №0008561 Рег. №037737 от 08 августа 2016.

Для оформления Удостоверения необходимо предоставить:

- копию паспорта;
- копию диплома о высшем или среднем профессиональном образовании
- копию документа, подтверждающего изменение фамилии (если менялась).

СТОИМОСТЬ УЧАСТИЯ: 28 500 руб. НДС не облагается.

СТОИМОСТЬ ON-LINE ТРАНСЛЯЦИИ СЕМИНАРА: 22 800 руб. (НДС не облагается).

СКИДКИ: При регистрации двух и более участников от одной организации предоставляется скидка 10%

РЕГИСТРАЦИЯ на сайте www.profitcon.ru или по тел. +7 (495) 798-09-54, +7 (495) 798-13-49, conference@profitcon.ru Контактное лицо: Ячменев Сергей Павлович