



**КУРС ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ  
УПРАВЛЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЕМ ПИТАНИЯ  
02-03 февраля 2017 г.**

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

**1. 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.

**2. Экономика предприятия общественного питания.** Ключевые финансовые показатели деятельности ресторана. Как увеличить продажи? Что важнее: средний чек или структура чека? **Правильное ценообразование. Как увеличить вашу прибыль.** Анализ меню с точки зрения увеличения прибыли и рентабельности заведения. Новые «российские продукты», локальная экзотика или максимальная оптимизация вашего меню региональными продуктами. Винные карты. 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.

**3. 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

**4. 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.

**5. Подбор персонала:** охота на таланты или обучаем всех? Определение и расчет необходимой численности работников, процесс подбора персонала. Штатное расписание, должностные инструкции, правила технической и пожарной безопасности. Грубые ошибки при найме, увольнении.

**6. 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.

**7. Маркетинг ресторана.** Привлекаем «новых» клиентов, не теряем «старых». Эффективные системы лояльности и всем ли ресторанам нужны подобные системы? Управление репутацией ресторана. Как сделать Ваших гостей своими друзьями? Сила сарафанного радио. Законы пиара. «Модный» шеф-повар - будущий успех ресторана, или мина замедленного действия? **Маркетинг и реклама в интернете.** Как из всего многообразия выбрать ваши инструменты продвижения и оценить их эффективность. Рекламный бюджет и медиаплан ресторана в кризис. Думайте о будущем. Каким будет ресторан завтра?

**8. Организация банкетов:** продажи, переговоры, проведение мероприятия. Особенности расчета рентабельности новых форм обслуживания (банкеты, кейтеринг).

**9. Особенности ЕГАИС для предприятий общественного питания.**

**По окончании семинара 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](http://www.profitcon.ru) или по тел. +7 (495) 798-09-54, +7 (495) 798-13-49,

[conference@profitcon.ru](mailto:conference@profitcon.ru) Контактное лицо: Ячменев Сергей Павлович