

## SZKOLENIA DLA SZEFOW KUCHNI – „ZŁOTA PIĄTKA”

BC – CONSULTING / H&R SYSTEM – SEZON II 2023 / SEZON III 2023



**SZKOLENIE CYKLICZNE DLA SZEFOW KUCHNI – 5 WAZNYCH BLOKÓW TEMATYCZNYCH DLA SZEFOW KUCHNI – SPOTKANIA CO MIESIĄC W WARSZAWIE – istnieje możliwość wyboru tylko niektórych ze szkoleń serii.**

### **Temat NR 4 : ŚWIADOMY SZEFEK KUCHNI - BUDOWA OFERTY RESTAURACJI**

**Prowadzi:** Manager Generalny / Szef Kuchni/ Dyrektor Hotelu 4\*\*\* : Maciej Rogowski – w branży HoReCa od 1990 roku Praktyk z doświadczeniem w pracy w Polsce i zagranicą.

**Czas trwania:** 1 dzień / 8 godzin (wymaga sprawdzenia dostępności terminów pod adresem [biuro@hr-system.pl](mailto:biuro@hr-system.pl) )

**Warsztaty są prowadzone dla personelu w języku:**



**Rozpoczęcie zajęć:** godzina 10.00, przerwa obiadowa godzina 14.00-14.30, zakończenie warsztatów godzina 18.00

**Miejsce:** ATLAS TOWER – 26 piętro – Golden Floor - Warszawa Aleje Jerozolimskie 123a – Sale wykładowe H&R System

### **ZAKRES**

1. COMPANY STANDARD – BUDOWA MENU RESTAURACJI ZGODNA Z ZAŁOŻENIAMI PROFILU I FINANSOWYM BIZNES PLANEM.
2. SZEFEK KUCHNI – KREATOR, OBSERWATOR, BIZNESMEN TRZYMAJĄCY RĘKĘ NA PULSIE.
3. OBSERWACJA OTOCZENIA, POPYTU, OFERT KONKURENCJI.

**Dzięki szkoleniu:** Szef kuchni / Inwestor zacznie budować menu i ofertę restauracji w taki sposób, aby nie magazynować zbędnych produktów mroząc przez to własne środki finansowe w zbędnym towarze. Dowie się jak utrzymać stałych Gości restauracji przy kolejnych zmianach oferty lokalu i ile czasu potrzeba od stworzenia oferty, wprowadzenia jej i do

faktycznego zainteresowania się nią przez potencjalnych Gości. Stanie się Szefem kuchni otwartym na kreacje, zmiany i ucieknie od nużącej sztampy ofertowej i stagnacji. Zwróci uwagę na ponoszone przez firmę koszty własnych pomysłów i zadba od strony kuchni o to aby firma zaczęła na jego pomysłach zarabiać.

## PROGRAM SZKOLENIA

### Czwarty dzień szkoleniowy:

1. Rodzaje menu w naszej restauracji. (zgodne z profilem) ·
2. Jakie są założenia przy budowie menu – 3 etapowego. ·
3. Jak układamy kartę pod względem naszego profilu restauracyjnego i oczekiwań stałych odbiorców. ·
4. Co nazywamy „stockiem towarowym” i jak z niego korzystamy.
5. Crossing towarowy i jego tajemnice. ·
6. Jakich produktów unikamy pod względem nieprzewidzianych kosztów dodatkowych (waste).
7. Kontrola towarowa, limity, stany minimalne. ·
8. Systemy przechowywania. Systemy zamówień towarowych. ·
9. Wewnętrzny system obrotu towarowego, przeniesienia, obciążenia innych działów. ·
10. Podstawowa kontrola bieżącego Food Cost za pośrednictwem prostych, podręcznych kalkulatorów FC. ·
11. Częstotliwość kontroli FC, na co zwracać uwagę. ·
12. Niewidoczne zagrożenia generujące duże koszty produkcji.
13. Test z wiedzy. Podsumowanie z testu i dyskusja

**OPCJE ORGANIZACYJNE** Podczas każdego dnia szkoleniowego przewidziana jest o godzinie 14.00 przerwa obiadowa przygotowana przez organizatorów – pełen obiad wliczony jest w koszt szkolenia.

Podczas szkolenia dostępne są przez cały czas: świeżo mielona, parzona kawa, herbata, ciastka, świeże owoce, sałatki owocowe, jogurty etc

Koszt jednodniowego szkolenia wynosi 899 złotych / osobę.

Szkolenia opłacane są z góry przy zamówieniu.

Dostępność miejsc i terminów należy sprawdzić pod adresem [biuro@hr-system.pl](mailto:biuro@hr-system.pl) W przypadku wyboru tylko jednego bloku tematycznego (1 dzień) cena za 1 dzień wynosi 899 zł Netto

Każdy dzień szkoleniowy kończy się testem z wiedzy oraz wręczeniem certyfikatów ukończenia kursu.

Zapraszamy na nasze strony:

<https://hr-system.pl>

[www.berio.com.pl](http://www.berio.com.pl)

