



Efektywne zarządzanie w branży gastronomicznej

Brakuje Ci personelu? Chcesz zminimalizować wydatki? Planujesz zwiększyć obroty?
Zapraszamy na szkolenie adresowane do właścicieli i kucharzy restauracji, małej gastronomii, pizzerii, barów.

Szkolenie obejmuje część teoretyczną i praktyczną:

I Zarządzanie zespołem, jakość produkcji i zasady kontrolowania zasobów magazynowych

- zarządzanie kosztami w lokalu (zarówno od strony części lokalu jak i od strony kuchni) rentowność,
- rachunek food cost i all cost – jak mądrze robić zakupy,
- tworzenie optymalnego menu dla klienta docelowego,
- podstawy HACCP, bezpieczeństwo i higiena pracy w kuchni, organizacja pracy, przechowywanie żywności.

II Funkcjonowanie lokalu „od kuchni”

- warsztaty kulinarne systematyzujące umiejętności praktyczne,
- eliminacja podstawowych błędów w kuchni (gotowanie, przygotowywanie potraw itp.),
- nabywanie i kształtowanie umiejętności kulinarnych, takich jak podział i rozbiór mięs, rodzaje obróbek, krojenie czy też łączenie smaków,
- zagadnienia kulinarne:
 - zupy, buliony, wywary, kremy,
 - dania mączne,
 - sosy, mięsa, ryby i owoce morza,
 - podstawowe desery,
 - dania wege,
 - dania bezglutenowe, fit.

Ponadto indywidualnie doradzimy przy organizacji efektywnej pracy w sytuacji braku personelu oraz pomożemy przy zaplanowaniu zminimalizowania wydatków i zwiększenia obrotów.

Możliwość oddelegowania pracownika na wybrane zagadnienie np. na zajęcia praktyczne.

Przewidziano 8 spotkań po 6 godzin.

Spotkania wstępnie raz lub dwa razy w miesiącu, cena regularna: **3800 zł/os**
(dofinansowanie 100% dla firm zatrudniających poniżej 10 pracowników w ramach umowy o pracę lub 80% dla pozostałych).

KONTAKT:

STUDIO KULINARNE BATATY

kontakt@studiobataty.pl tel. 508 683 030
ul. Fryderyka Chopina 22 71-450 Szczecin

przy współpracy z TOP-PROJEKT-Krzysztof Derbiszewski

<http://www.top-projekt.eu/>

tel. kom. 669 330 024