

1. Классификация, структура и организация предприятий индустрии развлечений и питания.

- 1.1 Виды классификации предприятий индустрии развлечений и питания.
- 1.2 Форматы индустрии гостеприимства и питания.
- 1.3 Структура Российского ресторанного рынка по доле посетителей.
- 1.4 Факторы, влияющие на выбор того или иного ресторана в различных потребительских сегментах.
- 1.5 Популярность национальных кухонь в Москве.
- 1.6 Предпочтения национальных кухонь в различных потребительских сегментах.
- 1.7 Перспективы развития ресторанного бизнеса в современных геополитических условиях.

2. Пошаговая инструкция. Этапы подготовки.

- 2.1 Тематика проекта.
- 2.2 Роль личностей управляющего и шеф-повара в проекте.
- 2.3 Как написать концепцию.
- 2.4 Бюджет проекта.
- 2.5 Технико-экономическое обоснование местоположения проекта.
- 2.6 Смета проекта.
- 2.7 Календарное-Финансовый план.
- 2.8 Дизайн проект.

3. Нормативная и разрешительная документация ресторана.

- 3.1 Регистрация фирмы
- 3.2 Договор аренды помещения. На что следует обратить внимание.
- 3.3 Проектная документация для ресторана (технологический, инженерный и архитектурный проекты).
- 3.4 Заключение Роспотребнадзора.
- 3.5 Заключение Госпожарнадзора.
- 3.6 Регистрация контрольно-кассового аппарата.
- 3.7 Согласование в управе.
- 3.8 Лицензия на розничную торговлю алкоголем.
- 3.9 Вывеска

4. Этапы строительства и запуска проекта.

- 4.1 Выбор подрядчиков и заключение с ними договоров. На что обратить внимание.
- 4.2 Закупка стройматериалов под особенности проекта.
- 4.3 Руководитель проекта = Управляющий проекта.
- 4.4 Личность шеф-повара.
- 4.5 Поэтапный график принятия на работу сотрудников ресторана. Оплата труда на время строительства.
- 4.6 Заказ технологического оборудования, мебели и предметов интерьера.
- 4.7 Расчет и заказ необходимого количества столовой посуды и инвентаря.
- 4.8 Запуск кухни. Проработки и дегустации меню.
- 4.9 Оформление и печать меню.
- 4.10 Принятие товара и его оформление.
- 4.11 Стандартизация производственных процессов. Согласование правил внутреннего распорядка.
- 4.12 Обучение линейного персонала.
- 4.13 Работа в тестовом режиме. Отладка и корректировка бизнес процессов.
- 4.14 Ура! Открытие.
- 4.15 Контроль бизнеса и примеры управленческой отчетности.