

ПОЭТАПНЫЙ ПЛАН ПРОВЕДЕНИЯ РЕСТО ТУРА В MARRIOTT

	Место	Темы обсуждения	Время	Ответственный
1	Лобби Courtyard	Встреча участников	12:00 – 12:10	Тотиев А. (Управляющий F&B), Шадрин А. (шеф) Золотуева Е. мой помощник
2	Точка приема продуктов. -1 этаж.(при отсутствии дебаркадера для приемки).	Прием товара при отсутствии дебаркадера для приемки. Оценка качества продуктов. Распределение продуктов по складам, ротация.	12:15 – 12:25	Шадрин А.
3	Кухня: - стюардинг - овощи - мясо - рыба - яйца - кондитерский цех	Безотходное производство. Оборудование. Сложности закупки локальных продуктов, выход из ситуации. Как разработать и заработать? Построение эффективной работы в условиях отсутствия отдельных цехов.	12:25 – 13:00	Шадрин А.
4	Staff canteen. Столовая для персонала	Особенности питания сотрудников при ограничении посадочных мест. Как выстроить процесс питания сотрудников в отеле.	13:00 – 13:15	Шадрин А., Тотиев А.
5	Room service	Стандарты сервиса. Взаимодействие с кухней. Возникающие сложности при отсутствии Room Service, как отдельной службы.	13:15 – 13:30	
6	Ресторан Base Cafe	Организация шведского стола. Особенности сервировки шведского стола при ограниченной площади, ассортимент, обслуживание.	13:30 – 13:45	
7	Бизнес-ланч в ресторане Trattoria 540	Обед с шефом.	14:00 – 15:00	Агаси Малхасян (шеф повар)

8	Экскурсия на производство ресторана Trattoria540	<p>Обсуждаем</p> <ul style="list-style-type: none"> - В чем секреты маркетингового продвижения ресторанов в туристической зоне? - В чем основа эффективности ресторанного бизнеса в туристической зоне? - Как ресторану выжить вне сезон, остаться на плаву и выйти на показатели продаж как в высокий сезон? 	15:00 – 15:30	
9	Тренинг зал в отеле CourtYard by Marriott	<ul style="list-style-type: none"> • Разработка меню a-la carte • Банкетное меню, кофе – брейки. • Особенности работы при организации конференций. • В чем основа эффективности ресторанного бизнеса в туристической зоне? • Как ресторану выжить вне сезона, остаться на плаву и выйти на высокие показатели продаж (доставка по курорта). Организация доставки. • Составление и планирование событийного календаря 	15:45-16:45	Тотиев А.
10	Тренинг зал в отеле CourtYard by Marriott	Тренинг «Внедрение сервиса в организацию»	16:45 – 18:00	Анохина Г.