

ПОЭТАПНЫЙ ПЛАН ПРОВЕДЕНИЯ РЕСТО ТУРА В MARRIOTT

	Место	Темы обсуждения	Время	Ответственный
1	Лобби Marriott	Встреча участников	12:00 – 12:10	Золотуева Е., Новодережкин А., Омер Я.
2	Дебаркадер. Точка приема продуктов. -1 этаж.	Прием товара. Оценка качества продуктов.	12:15 – 12:45	Омер Я.
3	Кухня. Заготовочные цехи:	Безотходное производство. Оборудование. Секреты меню из локальных продуктов. Как разработать и заработать? Экономика процесса фабрики – кухни или заготовочного цеха.		Омер Я.
	- стюардинг			
	- овощи			
	- мясо			
	- рыба			
	- яйца			
	- кондитерский цех			
4	Staff canteen. Столовая для персонала	Особенности питания сотрудников.	13:20 – 13:30	Новодережкин А.,
5	Room service.	Стандарты сервиса. Взаимодействие с кухней.	13:30 – 13:40	
6	СПА - бар	Особенности работы	13:45 – 14:15	
7	Открытый бар The Macallan	Особенности работы		
8	Лобби бар	Особенности работы		
9	Ресторан L'Olivo	Обзор кухни	14:15 – 14:30	Омер Я
	Обед с шефом	Секреты меню из локальных продуктов. Как разработать и заработать? Яркие подачи, новые правила и неординарные решения, которые увеличивают средний чек.	14:30 – 15:30	Омер Я.
10	Ресторан River. Кухня		15:30 – 15:45	Омер Я.
11	Ресторан River. Шведский стол	Организация шведского стола. Особенности сервировки шведского стола, ассортимент, обслуживание. Мастер-класс по сервировке	15:45 – 16:15	Александр Башев
12	Тренинг зал	<ul style="list-style-type: none"> • Разработка меню a-la carte. Работа с винной картой. • Food pairing, который приносит деньги. 	16:20-18:00	Новодережкин А.

		<ul style="list-style-type: none">• Как вернуть гостя? Гость, который только завтракает, но возвращается на обед и ужин в ресторан при отеле.• Банкетное меню, кофе – брейки.• 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• Составление и планирование событийного календаря		
--	--	---	--	--