

**ПОЭТАПНЫЙ ПЛАН ПРОВЕДЕНИЯ РЕСТО ТУРА В COURTYARD BY MARRIOTT**

**1 июля 2021**

	<b>Место</b>	<b>Темы обсуждения</b>	<b>Время</b>	<b>Ответственный</b>
1	Лобби Courtyard.	Встреча участников	11:00 – 11:15	Тотиев А. (Управляющий F&B), Шадрин А. (шеф) Золотуева Е. мой помощник
	Конференц - зал	Знакомство. Работа ресторанной службы при отеле. Работа независимых точек питания. Особенности организации работы.	11:15 – 12:15	Анохина Г.Б. Тотиев А.
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.	13:30 – 13:45	

		Особенности сервировки шведского стола при ограниченной площади, ассортимент, обслуживание.		
7	Бизнес-ланч в ресторане Trattoria 540	Обед с шефом.	14:00 – 15:00	Агаси Малхасян (шеф повар)
8	Производство ресторана Trattoria540	<b>Обсуждаем</b> - 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	Ресторан Пандан на высоте 960	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Разработка меню a-la carte</li> <li>• Банкетное меню, кофе – брейки.</li> <li>• Особенности работы при организации конференций.</li> <li>• В чем основа эффективности ресторанного бизнеса в туристической зоне?</li> <li>• Как ресторану выжить вне сезона, остаться на плаву и выйти на высокие показатели продаж (доставка по курорта). Организация доставки.</li> <li>• Составление и планирование событийного календаря</li> </ul>	16:00-17:00	Александр Думрауф
10	Отель Новотель Конгресс, Ресторан Belvedere	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Организация шведского стола</li> </ul>		
10	Тренинг зал в отеле Новотель Конгресс	Тренинг «Внедрение сервиса в организацию»	17:00 – 19:00	Анохина Г.

Спикеры:

Тотиев А. (Управляющий F&B, отель Courtyard by Marriott),

Шадрин А. (шеф - повар, отель Courtyard by Marriott)

Агаси Малхасян (шеф - повар ресторана Trattoria 540)

Александр Думрауф (управляющий ресторана Пандан, управляющий ресторанной службой отеля Новотель Конгресс)

Галина Анохина