

ПОЭТАПНЫЙ ПЛАН ПРОВЕДЕНИЯ РЕСТО ТУРА В MARRIOTT

30 июня 2021

	Точки осмотра	Темы обсуждения	Время	Ответственный
	Лобби Marriott	Встреча участников	12:00 – 12:15	Золотуева Е.,
	Ресторан River caffee	Кофе брейк. Знакомство с участниками	12:15 – 12:30	Новодережкин А.
	Дебаркадер. Точка приема продуктов. -1 этаж.	Прием товара. Оценка качества продуктов. Безотходное производство. Оборудование. Секреты меню из локальных продуктов. Как разработать и заработать? Экономика процесса фабрики – кухни или заготовочного цеха.	12:30 – 13:20	Омер Я.
	Кухня. Заготовочные цехи:			
	- стюардинг			
	- овощи			
	- мясо			
	- рыба			
	- яйца			
	- кондитерский цех			
	Staff canteen. Столовая для персонала	Особенности питания сотрудников.	13:20 – 13:30	Оюна Ванжилова Золотуева Е.
	СПА - бар	Особенности работы	13:30 – 14:00	Игорь Бадьин
	Открытый бар The Macallan	Особенности работы		
	Ресторан L'Olivo. Обед с шефом	Секреты меню из локальных продуктов. Как разработать и заработать? Яркие подачи, новые правила и неординарные решения, которые увеличивают средний чек.	14:00 – 15:00	Омер Я.
	Лобби бар	Особенности работы	15:00 – 15:15	Игорь Бадьин
	Лаундж зона для VIP гостей	Особенности работы	15:15 – 16:00	Александр Башев
	Ресторан River. Шведский стол	Организация шведского стола. Особенности сервировки шведского стола, ассортимент, обслуживание.		
	Тренинг зал или River caffee. Room service	Стандарты сервиса. Взаимодействие с кухней.	16:00– 16:30	Алина Грехова

	Круглый стол	Работа с винной картой.	16:30 – 17:00	Игорь Бадьин
	Круглый стол	Разработка меню a-la carte. Food pairing, который приносит деньги.	17:00 – 17:30	Оюна Ванжилова
	Круглый стол	Вопросы & Ответы	17:30 – 19:00	Анохина Г.Б.

Спикеры:

Омер Я.

Оюна Ванжилова

Игорь Бадьин

Александр Башев

Алина Грехова

Галина Анохина