**ПРОГРАММА ТРЕНИНГА «КИТЧЕН МЕНЕДЖМЕНТ**

**ИЛИ РУКОВОДСТВО КУХОННЫМ ПРОЦЕССОМ»**

**ЧАСТЬ ПЕРВАЯ**

**Мировые стандарты работы кухни**

- Понятие стандарта

- Точки контроля.

- Неработающие стандарты

**Принципы формирования меню**

- Меню как основная составляющая концепции заведения

- Меню как фактор, предвосхищающий ожидания гостя

- Понятие «эргономичное меню». Сезонность

**Эргономика для воплощения концепции**

- Что такое эргономичная кухня

**Работа с поставщиками**

- Выбор поставщиков

- Поддержка от поставщиков

- Местные продукты

- Принципы заключения договоров

**ЧАСТЬ ВТОРАЯ**

**Работа с шеф-поваром**

- Шеф как директор кухни/производства.

**Набор команды-общие принципы, стандарты, штатное расписание**

- бригадная система по Огюсту Эскофье. Как это работает сегодня, плюсы и минусы.

- стандарты работы цехов кухни в реальном времени.

**Понятие foodcost простым языком для шефа, сушефа, линейного повара**

- Выручка/затраты кухни, акты контрольной отработки и прочие точки контроля себестоимости.

**Принципы zerowaste**

- Безотходное производство как производство

- Как зарабатывать на технологическом отходе.