„WARSZTATY ANALIZOWANIA RENTOWNOŚCI TWOJEJ RESTAURACJI"

08.45 – 9.00 rejestracja uczestników (kawa, herbata, słodki poczęstunek)

9:00- 11:00 **blok szkoleniowy I**

- Rozpoczęcie szkolenia: przedstawienie się, kontrakt grupowy, przedstawienie planu i celów szkolenia, konstytucja szkolenia, rozdanie materiałów szkoleniowych (30 min.).
- Czym jest dla restauracji FOOD COST i LABOUR COST? (30 min.)
- Praktyczne ćwiczenia z wyliczania Food costu danej potrawy (30 min).
- Co wpływa na wahanie wskaźników rentowności (15 min).
- Warsztat: narzędzia do obliczania Food costu (30 min) - praktyczne ćwiczenia obejmujące korzystanie z tabel

11:00 - 11:30 przerwa kawowa (kawa, herbata, poczęstunek)

11:30 - 14:00 **blok szkoleniowy II**

- Koszty pracownicze czym są i jak je monitorować (15 min).
- Warsztaty dostosowywania ilości personelu do potrzeb restauracji (30 min)
- Macierz BCG i jej zastosowanie w gastronomii (15 min).
- Warsztaty: układanie karty menu w oparciu o wskaźniki efektywności (45 min)
- Praktyczny test końcowy oceniający poziom zdobytej wiedzy (30 min).
- Ankieta (10 min).
- Zakończenie: rozdanie certyfikatów uczestnictwa (5 min)