



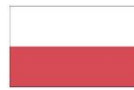
SZKOLENIE PRAKTYCZNE Z WARSZATAMI DLA SZEFOW KUCHNI

Temat: MOJA KUCHNIA AUTORSKA

Prowadzi: Szef Kuchni z wieloletnim doświadczeniem – Konsultant Berio Consulting

Czas trwania: 2 dni / 16 godzin (wymaga sprawdzenia dostępności terminów)

Warsztaty mogą być prowadzone dla personelu w języku:



Rozpoczęcie zajęć: godzina 10.00, przerwa obiadowa godzina 14.00-14.30, zakończenie warsztatów godzina 18.00

Miejsce: Restauracja Klienta (aktywna praca w przestrzeni przedsiębiorstwa Klienta na dostępnym tam sprężcie) lub inna kuchnia wskazana przez Klienta

ZAKRES

Dzień pierwszy

1. Kiedy podjąć decyzję o otwarciu własnej restauracji / kuchni autorskiej
2. W jaki sposób zaplanować działania wstępne – biznesowe
3. Znalezienie najlepszej lokalizacji – na co zwracać uwagę (omówienie wskaźników)
4. Warunki techniczne lokalu z tzw „odstępnym” – czym jest minimalne wyposażenie?
5. Za co płacę w „odstępnym” – co jest mi potrzebne
6. W jaki sposób uzupełnić wyposażenie i z jakich źródeł korzystać
7. Jak stworzyć menu własnej kuchni autorskiej
8. Kogo zaprosić do współpracy (Sous Chef) i jakie mieć względem tej osoby oczekiwania
9. Jak przygotować zakres obowiązków dla swojego Sous Chefa oraz grupy pomocniczej „prep” aby od początku funkcjonowania obiektu nie narazić się na zbędne sytuacje stresowe.

Dzień drugi:

1. Założenia menu autorskiego. Ilości dań w karcie. Możliwości produkcyjne kuchni (indywidualne podejście w zależności od możliwości pracowni)
2. Określenie profilu kuchni i menu. Czym jest profil i jak go stworzyć aby nie kopiować już istniejących formatów na rynku
3. Praca nad wstępnym menu (propozycje Klienta opracowane przez Szefa – konsultanta)
4. Przykładowe dnia w karcie. Opracowanie receptury (na czym polega)
5. Zarys informacji dotyczący tworzenia dekoracji dań a'la carte
6. Przeliczenie food cost zaproponowanych dań i ustalenie ich ceny
7. Ustalenie form komunikacji z resztą ekipy kuchni w jaki sposób utrzymywać powtarzalność dań i działań zgodnie z Company Standard (wszystko w czasie wspólnego gotowania)
8. W jaki sposób przeprowadzić test panel dla załogi kuchni a w jaki sposób dla kelnerów
9. Wydanie certyfikatów zamykających szkolenie

OPCJE ORGANIZACYJNE

Podczas każdego dnia szkoleniowego przewidziana jest o godzinie 14.00 przerwa obiadowa (organizowana po stronie Klienta) Koszt dwudniowego szkolenia wynosi 5200 złotych Netto. Szkolenia opłacane są z góry przy zamówieniu.

Dostępność terminów należy sprawdzić pod adresem biuro@berio.us W przypadku wyboru tylko jednego bloku tematycznego (1 dzień) cena za 1 dzień wynosi 2800 zł Netto

W przypadku dojazdu do obiektu Klienta dochodzą dodatkowe koszty:

- **na terenie m st Warszawy** : dojazd bezpłatny

- **na terenie województwa mazowieckiego poza m st Warszawa**: zwrot cen biletów / kosztów podróży

- **poza województwem mazowieckim**: zwrot kosztów podróży oraz zagwarantowanie noclegu dla konsultanta (po stronie Klienta)

Zapraszamy na naszą stronę:

www.berio.com.pl

