

WARSZTATY DLA PERSONELU RESTAURACJI

BC – CONSULTING – SEZON II 2023



SZKOLENIE PRAKTYCZNE Z WARSZATAMI DLA SZEFÓW KUCHNI

Temat: KUCHNIA WEGETARIAŃSKA I KUCHNIA WEGAŃSKA

Prowadzi: Szef Kuchni z wieloletnim doświadczeniem – Konsultant Berio Consulting

Produkt: zakupiony przez Klienta zgodny z pozycjami przewidywanymi w karcie

Warsztaty mogą być prowadzone dla personelu w języku:



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

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 sprężeniu) lub inna kuchnia wskazana przez Klienta

ZAKRES

Dzień pierwszy

1. Jakie są założenia wprowadzania dań kuchni wegetariańskich i wegańskich do regularnej restauracji jako oferty opcjonalnej (dodatkowej w karcie) Na co wtedy trzeba zwrócić uwagę.
2. Czy ma sens zmiany profilu naszej restauracji na profil wegetariański i wegański – na jakie wskaźniki musimy zwrócić uwagę i w jaki sposób trzeba zmienić działania marketingowe.
3. Magazyny suche, chłodnie, zaplecza kuchni wegetariańskiej i wegańskiej - minimum
4. Zmiana wyposażenia i procedur produkcyjnych na kuchni głównej
5. Jak znaleźć najlepszych dostawców produktów wegetariańskich i wegańskich, które chcemy użyć do naszej produkcji
6. W jaki sposób zbudować ofertę dań kuchni wegetariańskiej i wegańskiej
7. Jak stworzyć menu profilowe (kuchnia wegetariańska / wegańska) a jak mieszane (dotychczasowe + nowa oferta wegetariańska i wegańska)
8. Kogo zaprosić do współpracy na kuchni i jak określić swoje oczekiwania

9. Jak przygotować zakres obowiązków dla swojego personelu.
10. W jaki sposób zbudować receptury aby były czytelne dla wszystkich pracowników na kuchni i aby w łatwy sposób potrafili oni wykonywać dania na ich podstawie

Dzień drugi:

1. Założenia menu wegetariańskiego / wegańskiego. Ilości dań w karcie. Możliwości produkcyjne kuchni (indywidualne podejście w zależności od możliwości pracowni)
2. Określenie czasu produkcyjnego prep (półprodukt) z ekonomicznym zaplanowaniem poboru energii (większa ilość dań podczas steam, gotowania w piecach)
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 wegetariańskich i wegańskich
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 działać 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 5400 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

