**Обучающие мероприятия для руководителей и персонала организаций общественного питания**

В целях повышения уровня сервиса при оказании услуг по общественному питанию **20 и 21 марта 2024 г.** компания Novikov Group организует обучающие мероприятия для руководителей и персонала организаций общественного питания.

Программа включает:

**20 марта:**

12:00-15:00 – «Успешное развитие бизнеса. Грамотное операционное управление - ФОТ, проценты. Доставка. Маркетинг.» для собственников бизнеса и управляющих;

15:30-18:30 – «Корректное составление меню. Структура ФОТа. Как повысить качество заготовок (препы) и другие вопросы закулисной работы» для управляющих и шеф-поваров.

Спикеры:

Страхова Ольга – Директор по развитию Novikov Group «Сыроварня», Траттория МИНИСЫРОВАРНЯ»

Назаров Александр - Бренд-шеф Novikov Group «Сыроварня», «Траттория МИНИСЫРОВАРНЯ»

**21 марта:**

12:00-15:00 – «Постоянное качество сервиса - составляющая успешного ресторана» для управляющих и менеджеров.

Спикер: Филиппова Виктория – Руководитель отдела обучения Novikov Group «Сыроварня», «Траттория МИНИСЫРОВАРНЯ».

Место проведения: отель Radisson Saransk (г. Саранск, ул. Советская, 54).

Участие в мероприятии бесплатное. Количество человек от одной организации не ограничено.

Информацию об участии необходимо сообщить на электронную почту mintorgrm@mail.ru или по телефону 8 (8342) 39-15-34 в срок до 15 марта т. г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **ФИО** | **Должность, место работы** |
|  |  |  |
|  |  |  |