

ШЕФ ПОВАР открывает рестораны и пабы с нуля!

Автор: Dmitriy Lebedev

http://gidra.de/ischu-rabotu-v-germanii/shef-povar-otkryivaet-restoranyi-i-pabyi-s-nulya_i5166



Адрес:

Berlin



Занимаюсь открытием ресторанов,пабов «с нуля»!Стратегическое и маркетинговое планирование работы ресторана или паба (бренд, бренд-мен, интерьер, оборудование и прочее);
- Оборудование и инвентарь из Европы ! Налаживание работы персонала согласно с установленным стандартам работы и сервиса; - Постановка контроля учета продукции; - Грамотное составление технологических и калькуляционных карт и проработка их; -Подбор и обучение персонала с созданием здоровой атмосферы в коллективе;-Аттестация персонала;- Составление меню любой сложности и концепции,с сбалансированным пополнением его, новыми сезонными блюдами; -Обновление меню, точечное введение в него самые рейтинговые и концептуальные,авторские блюда;- Своевременная корректировка меню, по результатам бухгалтерского аудита;-Маркетинговые исследования и мониторинг конкурентов и своих возможностей;- Постановка и налаживание работы технологического процесса и организация процесса производства в соответствии со стандартами сервиса;-Мастер классы различных кухонь мира и направлений в ресторации; -Ребрендинг действующих заведений ,с переориентацией их на успех;Лоббирование старых,текущих и будущих задач на дальнейшую перспективу: - Есть команда профи-поваров;-Ищу инвесторов в новые проекты пиццерий,пабов,фаст-фудов и тд!
тел+380954442152,вайбер+380996455390