

Программа InRestSummerFest'18



19 ИЮНЯ

13.00-14.30 | Обед. Welcome drink.

14.00 | Поселение в отель.

14.30-15.30 | Открытие фестиваля, презентация организаторов и партнеров, интерактивное знакомство, получение кейсов

16.00-17.00 | Оксана и Тарас Середюк Доклад на тему «Партнерство в бизнесе»

17.15-18.15 | «Как разработать коктейльную карту, которая сама себя продает» Анастасия Судак и Дарья Вершинина

18.30-19.30 | Мастер-класс «Работа с угольным грилем в ресторане» Алексей Шеменков

19.30-21.00 | Ужин

20.00 | Угощение-гриль на пляже с Алексеем Шеменковым и компанией «Седьмой континет»

20.30- 21.00 | Работа в группах над кейсами

21.00 – до утра | Свободное время, живая музыка и ночные купания

20 ИЮНЯ

07.00-8.00 | Утренняя йога с инструктором на берегу моря.

08.00-9.30 | Завтрак.

9.30-11.30 | 1й поток Елена Жильцова. Практикум «Лидерство, мотивация, конфликт»

- Кто такой лидер? Феномен лидерства.
- Различные модели лидерства и эффективность их применения.
- Ключевые правила лидера (очень конкретно, очень инструментально, очень HoReCa).
- Создание корпоративной культуры. Важное в ресторанном бизнесе: лидерство, которое поощряет творчество и создает инновации.
- Лидер и команда. Лидерство должно быть искренним.
- Решение кейсов участников.

9.30-11.30 | 2й поток Елена Победоносцева. Практикум «Мотивация сотрудников или как «заставить» их работать?»

- Устаревшие принципы привлечения и удержания персонала. Трансляция рациональных выгод больше не является значимой.
- Мифы и иллюзии мотивации: отличия стимулирования от мотивации
- Любит, не любит... или инструменты определения лояльности ваших сотрудников;
- Как увеличить рентабельность ресторана с помощью каждого сотрудника - мотивация
- Материальная мотивация: создание KPI
- Нематериальная мотивация: как перевести организацию на новый уровень, создавая новую мотивирующую среду.
- Работа с новыми реалиями: поколение Y
- Работаем с образом работодателя, его ценностью и аутентичностью для сотрудника. Как влюбить сотрудников в свою работу.
- Новый взгляд на мотивацию персонала: управление целями, смыслами и доверием.

12.00-13.00 | Мастер-класс Виктора Титова "Трендовые блюда".
Шеф приготовит легендарный хумус и другие актуальные блюда.

13.00-14.30 | Обед

13.30-14.30 | Мастер-класс и дегустация кофе, приготовленного альтернативными методами на разной воде «Влияние воды на качество напитков», Артем Карпенко*

13.30-14.30 | Дегустация вин La Sastreria и лекция о фуд-пейринге, Алексей Гижко*

13.30-14.30 | Мастер-класс и дегустация коктейлей для заведений разных форматов, Анастасия Судак и Дарья Вершинина*

14.30-16.30 | Работа по потокам с Еленой Победоносцевой и Еленой Жильцовой

16.45-17.45 | Мастер-класс Андре Волфф "Тренды в еде ". Шеф-повар приготовит основное блюдо и десерт. Шеф приглашен компанией METRO

18.00-19.00 | Вадим Костенко. Доклад на тему: «Хинкальня». Формула бизнеса: баланс невысоких вложений, короткого меню, технологичности процессов и вкусной еды»

19.00-21.00 | Ужин

20.00 | Угощение-гриль на пляже с Алексеем Шеменковым и компанией Ascania Frozen Foods

21.00 – до утра | Свободное время, коктейли, живая музыка, нетворкинг

21
июня

07.00-8.00 | Утренняя йога с инструктором на берегу моря.

08.30-9.30 | Завтрак.

9.30-10.45 | Жан Жак Плонер, семинар «От минусов к прибыли, от нулевой точки до звездного сервиса».

Работа официанта: от механического приема заказов до клиентоориентированных продаж. 7 эффективных способов повышения уровня сервиса и увеличения продаж.

10.45-11.00 | Артем Карпенко, доклад «Вода в ресторане. Почему это важно»

11.15-12.00 | Юрий Ковриженко. Доклад «Шеф-повар как партнер в ресторане: мнение шефа»

- Выбор шеф-повара

- Правильный порядок действий при строительстве ресторана

- Распространенные ошибки рестораторов в работе с шеф-поваром

12.00-12.15 | Анна Марышева, доклад «НАССР: навязанные стандарты или профессиональный подход?»

12.30-13.30 | Мастер-класс и дегустация Юрия Ковриженко. «Ракообразные – мировой тренд. Нестандартные решения для меню, как сделать деликатес доступным»

13.30-15.00 | Обед

14.00-15.00 | Мастер-класс и дегустация кофе, приготовленного альтернативными методами на разной воде «Влияние воды на качество напитков», Артем Карпенко*

14.00-15.00 | Дегустация вин La Sastreria и лекция о фуд-пейринге, Алексей Гижко*

14.00-15.00 | Мастер-класс и дегустация коктейлей для заведений разных форматов, Анастасия Судак и Дарья Вершинина*

15.00-16.00 | Аврора Огородник и Йова Ягер. "Тренды в еде и дизайне":

- Что такое тренд
- Как создается тренд
- Нужно ли следовать трендам
- Как правильно пользоваться трендом
- Тренды в ресторане
- Тренды в дизайне
- Как адаптировать и использовать тренд

16.45-17.45 | Мастер-класс Маркантонио Саграмозо «Фуршетное меню: итальянский опыт, традиционные chiccetti». Шеф приглашен компанией «Новый Проект»

18.00-19.00 | Дима Запорожец. Доклад на тему: «Супергерои ресторанного бизнеса: как это работает»

19.00-21.00 | Ужин

21.30 | Официальное завершение Фестиваля, приятный сюрприз от организаторов.

21.00 – до утра | Свободное время, нетворкинг, живая музыка, ночные купания

22 ИЮНЯ

08.00-09.00 | Утренняя йога с инструктором на берегу моря.

08.00-10.00 | Завтрак.

10.00-12.00 | Свободное время.

12.00 | Выселение из отеля.

*Мероприятие для группы 15 человек по предварительной записи у организаторов

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ на InRestSummerFest'18!
Будет профессионально, полезно, интересно - незабываемо.

Остались вопросы?

Спросите, мы с радостью ответим

www.restorator.ua/summerfest

r2@restorator.com.ua

(044) 502-1623, (067) 247-8432