

Програма InRestSummerFest'18



19 червня

13.00-14.30 | Обід. Welcome drink.

14.00 | Заселення в готель.

14.30-15.30 | Відкриття фестивалю, презентація організаторів і партнерів, інтерактивне знайомство, отримання кейсів

16.00-17.00 | Тарас і Оксана Середюки, доповідь на тему «Партнерство у бізнесі»

17.15-18.15 | «Як розробити коктейльну карту, яка сама себе продає» Анастасія Судак і Дар`я Вершиніна

18.30- 19.30 | Майстер-клас «Робота з вугільним грилем в ресторані» Олексій Шеменков

19.30-21.00 | Вечеря

20.00 | Частування-гриль на пляжі з Олексієм Шеменковим та компанією «Сьомий континент»

20.30 – 21.00 | Робота в групах над кейсами

21.00 – до ранку | Вільний час, робота з кейсами, жива музика, нічні купання

20 червня

07.00-8.00 | Ранкова йога на березі моря.

08.00-9.30 | Сніданок.

9.30-11.30 | 1й потік Олена Жильцова. Практикум «Лідерство, мотивація, конфлікт»

- Хто такий лідер? Феномен лідерства.
- Різні моделі лідерства та ефективність їх застосування.
- Ключові правила лідера (дуже конкретно, дуже інструментально, дуже HoReCa).
- Створення корпоративної культури. Важливе в ресторанному бізнесі: лідерство, що заохочує творчість і створює інновації.
- Лідер і команда. Лідерство має бути щирим.
- Рішення кейсів учасників.

9.30-11.30 | 2й потік Олена Побєдоносцева. Практикум «Мотивація співробітників, або як «змусити» їх працювати?»

- Застарілі принципи залучення й утримання персоналу. Трансляція раціональних переваг більше не є значущою.
- Міфи та ілюзії мотивації: відмінності стимулювання і мотивації
- Любить, не любить ... або інструменти визначення лояльності ваших співробітників;
- Як збільшити рентабельність ресторану за допомогою кожного співробітника – мотивація
- Матеріальна мотивація: створення KPI
- Нематеріальна мотивація: як перевести організацію на новий рівень, створюючи нове мотиваційне середовище.
- Робота з новими реаліями: покоління Y
- Працюємо з образом роботодавця, його цінністю і автентичністю для співробітника. Як закохати співробітників в свою роботу.
- Новий погляд на мотивацію персоналу: управління цілями, сенсами і довірою.

12.00-13.00 | Майстер-клас Віктора Тітова "Трендові страви". Шеф приготує легендарний хумус і інші актуальні страви.

13.00-14.30 | Обід

13.30-14.30 | Майстер-клас та дегустація кави, що приготовлена альтернативними методами на різній воді «Вплив води на якість напоїв», Артем Карпенко*

13.30-14.30 | Дегустація вин La Sastreria та лекція про фуд-пейрінг, Олексій Гіжко*

13.30-14.30 | Майстер-клас та дегустація коктейлів для закладів різних форматів, Анастасія Судак та Даша Вершиніна *

14.30-16.30 | Робота в потоках з Оленою Побєдоносцевою і Оленою Жильцовою

16.45-17.45 | Майстер-клас Андре Волффа "Тренди в їжі". Шеф-кухар приготує основну страву та десерт. Шеф запрошений компанією METRO.

18.00-19.00 | Вадим Костенко. Доповідь на тему: «Хінкальня». Формула бізнесу: баланс невеликих вкладень, короткого меню, технологічності процесів і смачної їжі»

19.00-21.00 | вечеря

20.00 | Частування-гриль на пляжі з Олексієм Шеменковим та компанією Ascania Frozen Foods

21.00 – до ранку | Вільний час, коктейлі, жива музика, нетворкінг

21 червня

07.00-8.00 | Ранкова йога на березі моря.

08.30-9.30 | Сніданок.

9.30-10.45 | Жан Жак Плонер, семінар «Від мінусів до прибутку, від нульової точки до зоряного сервісу». Робота офіціанта: від механічного прийому замовлень до клієнторієнтованих продажів. 7 ефективних способів підвищення рівня сервісу і збільшення продажів

10.45-11.00 | Артем Карпенко, доповідь «Вода в ресторані. Чому це важливо»

11.15-12.00 | Юрій Ковриженко. Доповідь «Шеф-кухар як партнер в ресторані: думка шефа»

- Вибір шеф-кухаря
- Правильний порядок дій при будівництві ресторану
- Поширені помилки рестораторів в роботі з шеф-кухарем

12.00-12.15 | Анна Маришева, доповідь «НАССР: нав'язані стандарти чи професійний підхід?»

12.30-13.30 | Майстер-клас та дегустація Юрія Ковриженка. «Ракоподібні – світовий тренд. Нестандартні рішення для меню, як зробити делікатес доступним»

13.30-15.00 | Обід

14.00-15.00 | Майстер-клас та дегустація кави, що приготовлена альтернативними методами на різній воді «Вплив води на якість напоїв», Артем Карпенко*

14.00-15.00 | Дегустація вин La Sastreria та лекція про фуд-пейрінг, Олексій Гіжко*

14.00-15.00 | Майстер-клас та дегустація коктейлів для закладів різних форматів, Анастасія Судак та Даша Вершиніна *

15.00-16.00 | Аврора Огородник і Йова Ягер "Тренди в їжі та дизайні":

- Що таке тренд
- Як створюється тренд
- Чи потрібно наслідувати тренди
- Як правильно користуватися трендом
- Тренди в ресторані
- Тренди в дизайні
- Як адаптувати і використовувати тренд

16.45-17.45 | Майстер-клас Маркантоніо Саграмозо «Фуршетне меню: італійський досвід, традиційні chiccetti». Шеф запрошений компанією «Новий Проект»

18.00-19.00 | Діма Запорожець. Доповідь на тему: «Супергерої ресторанного бізнесу: як це працює»

19.00-21.00 | Вечеря

21.30 | Офіційне завершення Фестивалю, приємний сюрприз від організаторів

21.00 – до ранку | Вільний час, нетворкінг, жива музика, нічні купання

22 червня

08.00- 09.00 | Ранкова йога на березі моря.

08.00-10.00 | Сніданок.

10.00-12.00 | Вільний час.

12.00 | Виселення з готелю.

* Захід для групи 15 осіб за попереднім записом у організаторів

**ЛАСКАВО ПРОСИМО
на InRestSummerFest'18!**

Буде професійно, корисно, цікаво - незабутньо.

Залишилися питання?

Запитайте, ми з радістю відповімо

www.restorator.ua/summerfest

r2@restorator.com.ua

(044) 502-1623

(067) 247-8432