**Программа вебинара:**

1. Ресторанный кейтеринг, кейтеринговые агентства.
2. Классификация кейтеринга по видам деятельности и месту проведения.
3. Виды кейтеринговых услуг.
4. Основной продукт кейтеринга.
5. Виды банкетных мероприятий и их особенности; специфика оформления буфетных линий на банкетные мероприятия.
6. Дополнительный продукт кейтеринга.
7. Развлекательные программы декор залов, буфетных линий, гостевых столиков техническое сопровождение мероприятий.
8. Позиционирование и продвижение кейтеринговых услуг.
9. Формирование продукта кейтеринга.
10. Источники и способы формирования клиентской базы.
11. Каналы продвижения кейтеринговых услуг.
12. Стратегия эффективных продаж кейтеринговых услуг.
13. Основные статьи затрат на организацию кейтеринга.
14. Организация производства для оказания услуг кейтеринга.
15. Технологические решения к размещению и планировке производства для кейтеринга. Требования к поставляемому сырью; выбор поставщиков.
16. Требования к приемке, складированию первичная обработка сырья тепловая обработка сырья порционирование, сервировка, охлаждение и заморозка готовых блюд доставка питания требования к транспорту.
17. Производственный контроль.
18. Подготовка и проведения мероприятий.
19. Составление коммерческого предложения разработка сценарного плана мероприятия (включая декор и развлекательные программы).
20. Подбор помещения для проведения мероприятия.
21. Составление бюджета мероприятия.
22. Подбор помещений для кейтеринга.
23. Оборудование для кейтеринга мебель технологическое оборудование сервисное оборудование гастрономическое оборудование.
24. Текстиль технические средства дополнительные аксессуары и приспособления, декорации Меню для обслуживания выездных мероприятий.
25. Принципы формирования, ценообразование разделы и ассортимент меню, специальные блюда и акценты Сезонные особенности в формировании меню, суммарный выход блюд.
26. Напитки - объем и ассортимент, пробковый налог.
27. Удачное меню и бюджет.
28. Что включено в стоимость меню - правила и исключения, за что платить дополнительно.
29. Формирование системы контроля качества оказываемых услуг.
30. Методы подбора и обучения основного и временного персонала для мероприятий.
31. Соблюдение корпоративных стандартов.
32. Правила организации пространства и потоков движения персонала во время обслуживания мероприятий.
33. Методика проведения инструктажа персонала и инструменты, обеспечивающие качество работы персонала.
34. Организация обучения сотрудников, составление графика работы, введение в служебные обязанности.
35. Работа с корпоративными клиентами.
36. Составляющие предложения и организация тестинга для корпоративного клиента.
37. Активные и пассивные продажи.
38. Качественное коммерческое предложение кейтеринг-компании.
39. Процесс продаж корпоративным клиентам Проведение дегустации.
40. Финансовые потоки бизнеса – касса Вашего успеха.
41. Ответы на вопросы слушателей.

**Технические требования к участию в вебинаре (интернет-семинаре)**

Для участия в вебинаре Вам понадобится компьютер (ноутбук), подключенный к интернету с акустикой, дополнительно можно подключить вебкамеру и микрофон.

Рекомендуемая скорость соединения составляет от 256 kbps. Эта скорость доступна практически на любом подключении в офисе или дома (LAN, ADSL, WiFi).

Формат вебинара позволяет сохранить качество обучения: каждый слушатель видит и слышит преподавателя, видит слайды, может скачать учебные материалы и заполнить задания, в любой момент может задать онлайн-вопрос преподавателю или другим участникам.

**Техническое тестирование участников вебинара состоится 18 мая 2016 г. в 12-00 по моск. времени по интернет-ссылке** <http://www.iimba.ru/webinar>

**Уважаемые участники вебинаров!** Мы рады сообщить Вам, что теперь участвовать в вебинарах можно при помощи мобильных устройств (смартфоны и планшеты на операционных системах: Android и IOS) в приложении **MyOwnConference**

Рекомендуем пользоваться интернет-браузером **Google Chrome.**

**Правила участия в вебинаре:**

* 1. Всем участникам вебинара необходимо заранее регистрироваться, протестировать и настроить своё компьютерное оборудование (Организаторы вебинара не несут ответственность за неправильно настроенное оборудование, программное обеспечение участников вебинара и нарушения работы местных интернет-провайдеров, предоставляющие услуги интернет-связи участникам вебинара. В работе вебинара не считаются дефектами незначительные малозаметные задержки видеоизображения и звука).
	2. Участникам вебинара запрещено флудить в чате вебинара (писать некорректные, бессмысленные, многократно повторяемые какие-либо слова и фразы). Нарушители после предупреждения будут забанены (для них будет закрыта возможность писать в чате). Просьба быть вежливыми – Ваши сообщения видят Ваши коллеги из других регионов.
	3. При входе в систему вебинара участники вебинара обязаны вводить свои верные данные: Ф.И.О., наименовании организации, города и др. (Пример: Иванов, ТПП, Москва). Участники с неопределенными данными после предупреждения будут удалены из системы.