

Практический курс для заведующего производством предприятия общественного питания



Краснодар, Россия

Курс из цикла "Директорские" программы

Дата начала курса: 17.07.13

Продолжительность: 27 час, 3 нед, с 10.00 до 12.15, пн-ср-пятн

Стоимость: 9100 руб.

В программе:

- 1.Постановления, распоряжения, приказы, другие руководящие и нормативные документы, регулирующие деятельность заведующего производством
- 2.Санитарные нормы и правила.
- 3.Организация производства.
- 4.Поступление сырья и товаров.
- 5.Документы сопровождающие сырье, товары, продукты.
- 6.Организация технологических потоков на производстве.
- 7.Технологический цикл кулинарной продукции. Основные понятия, термины и определения.
- 8.Правила пользования сборником рецептур.
- 9.Технологическая карта.
- 10.Отходы и потери.
- 11.Соблюдение норм отходности при написании ТК.
- 12.Нормативные таблицы отходов и потерь, правила пользования.
- 13.Акт проработки сырья.
- 14.Создание акта проработки.
- 15.Определение количества и квалификации производственного персонала.
- 16.Расстановка персонала согласно технологической схеме.
- 17.Перечень учетных и отчетных документов.
- 18.Правила заполнения отчетных документов.
- 19.Расчет необходимого количества сырья.
- 20.Ценообразование.
- 21.Калькуляция.
- 22.Основы экономики производства.
- 23.Себестоимость, продажная цена выпускаемой продукции.
- 24.Рентабельность производства.
- 25.Бракераж. Правила отбора проб.
- 26.Правила создания программы производственного контроля.
- 27.Ведение производственного контроля.
- 28.Какие журналы должен вести зав. производством и как их заполнять.

Цена: Договорная

Тип объявления:
Услуги, предлагаю

Торг: --

Дубровская Светлана

(861) 203-16-42

ул.Карасунская 82/1, 2 этаж