

IZVRŠNI KUHARI / ŠEFOVI KUHINJE

Radionica za prvi dan sastoji se od vježbi kreativnosti za showcooking i serviranja gdje će se prikazati vrijednost nove vizije svijetske gastronomije te načini provođenja različitih obrada ili elaboracije. Radionica će po jednom danu trajati između 4-5 sati te će se sastojati od teorijskog i praktičnog dijela, showcookinga.

Radionica za drugi dan počiva na globalnim trendovima u gastronomiji, te će se putem teorije i showcookinga objasniti novi trendovi, avangarde i tehnike koje se širom svijeta koriste u restoranima.

Svaka radionica će započeti s prezentacijom kao uvod u predmet za postizanje cilja. Praktični dio će se održati u dinamičnom i kreativnom okruženju gdje će sudionici raditi u parovima.

***Cilj radionica** je kreirati polaznu točku za razumjevanje trenutne situacije u smislu novih kulinarskih tehnika i razrada, kao i modernu umjetnost serviranja hrane.*

F&B

***Ciljevi radionice** su sljedeći:*

- Podizanje svijesti o diferencijaciji kroz uslugu. Što to čini jednu uslugu autentičnom, te postavljamo li korisnika na pravo mjesto kada utvrdimo SOP?

- Identificirati potencijalne kontaktne točke s gostima koje mogu poboljšati njihovo iskustvo i kako možemo kao pružatelji usluga pojačati našu ulogu prema njihovom zadovoljstvu.

- Prihvatanje različitih kultura koje pružaju vrijednosti u organizacijama te prodaja nematerijalnih ulaganja I kako uspjeti.

1.dan – Upravljanje zadovoljstvom gostiju

Ključne teme:

- Vrijednost propozicija
- Katalog emocija
- Manifest korisničkog iskustva
- Moodboard
- Putovanje kupca
- Raznolikost ukusa

2.dan – Poznavanje kave

Ključne teme:

- Znanje o proizvodu
(Biljka, podrijetlo, sorte, prerada)
- Načini kuhanja
- Espresso
- Nova iskustva i pripreme

H&R

“Design thinking” kao metodološka osnova za strukturiranje radionice počiva na pristupu menadžera prilikom utvrđivanja potencijalnih potreba i / ili nedostataka u operativnom radu, procesu te vlastitom upravljačkom pristupu.

Teme radionice su sljedeće:

1. Upravljanje sustavom kvalitete:

Gdje i kako je potrebno unaprijediti uslugu?

Sustav kvalitete

Gdje su pogreške prilikom pružanja usluga?

Postoje li određene prepreke prilikom pružanja usluga?

Gdje možemo pronaći učinkovitost koja će poboljšati poslovne performanse?

2. Menadžerski pristupi - Organizacijska kultura kao izvor konkurentskih prednosti.

U kojim radnjama i / ili čimbenicima možemo pronaći svoje korporativne vrijednosti? misija, vizija?

Je li naša organizacijska kultura istinski integrirana u naše svakodnevno poslovanje?

Je li naša organizacija zaista provodi poslovanje putem vlastitih vrijednosti?

Potencijalne i posebne potrebe i / ili nedostatke u poslovanju svih hotela nisu bile točno definirane.

Predložene teme omogućit će shvaćanje i primjenjivanje tehnika koje počivaju na razvoju organizacije.

Kao temeljni dio metodološkog pristupa i strateške vizije programa, glavni cilj ovih radionica je razviti vlastitu sposobnost samostalnog kreiranja. Također, duboko analitičko promišljanje omogućiti će im da neprestano prepoznaju prilike za boljitak te kako samostalno osmisliti obuke za vlastito osoblje.