**ООО «АленаШку»**

**Программа мастер-классов для участников Форума предпринимателей по направлению**

**«Управление в сфере производства кондитерских и хлебобулочных изделий »**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **22.09.2017 г.** | | |
| 14:00 – 16:00 | Теоретический блок  **Мастер-класс «Инструменты повышения прибыли или эффективные продажи»**   * Что нужно знать и делать сотрудникам для увеличения продаж   **Мастер-класс «Мотивация сотрудников в условиях кризиса»**   * Как распознать и работать с мотивацией подчиненных * Как сэкономить на применении мотивационных мероприятий.   Спикер: Шкулепо Алена Николаевна, бизнес-психолог, тренер, коуч. Член ассоциации гостеприимства РС(Я), независимый эксперт World skills, Высшее психологическое образование. | Место проведения:  Ул.Дзержинского, 49/1, ЯТТС, актовый зал |
| 16:10 – 18:00 | **Мастер-класс «Как поднять доход компании в условиях кризиса»**   * Способ применения АБС анализа для увеличения дохода * Принцип 80/20 в практике бизнеса * Финансовое планирование. Эффективный инструмент снижения затрат * Статистики продаж   **Мастер-класс «Как вывести компанию на новый уровень»**   * Как добиться успеха компании. * Как создать доходную компанию и коллектив, приносящий прибыль.   Спикер: Тымырова Татьяна Александровна, Председатель Национальной ассоциации гостеприимства РС(Я), Учредитель компании «Сладкие мечты», бизнес-консультант и бизнес-тренер в области управления персоналом, стратегического, финансового планирования и антикризисного управления | Место проведения:  Ул.Дзержинского, 49/1, ЯТТС, актовый зал |
|  | **23.09.2017г.** |  |
| 10:00 – 11:30 | Мастер-класс «Ассортимент, оформление и концепция современных кондитерских»  Спикер: Макарова Любовь Николаевна, управляющий сетью «Сладкие мечты» | Место проведения:  Ул.Дзержинского, 51, кулинарная лавка «Сладкие мечты» |
| 12:00 – 14:00 | Мастер-класс «Новые тенденции в кондитерском производстве»  Спикер: Волкова Наталья Игоревна, главный технолог кондитерского производства компании «Сладкие мечты», независимый эксперт World skills   1. Тенденции оптимизации 2. Вариации десертов 3. *Технология приготовления глазури* | Место проведения:  Ул.Кузьмина, 26/4, производственный цех «Сладкие мечты» |
| 14:15 – 16:30 | **Мастер-класс «Новые тенденции в хлебопечении»**    Спикер: Волкова Ирина Анатольевна, главный технолог, зав. Производством Хлебобулочного производства.   1. Оптимизация в изготовлении хлебобулочных изделий 2. *Здоровые злаки – новое в правильном питании* 3. *Знаменитая булочка с корицей – секреты технологии* | Место проведения:  Ул.Кузьмина, 26/4, производственный цех «Сладкие мечты» |
| с 19:00 | Ужин в ресторане в формате круглого стола, открытого общения «Актуальные проблемы управления производственным предприятием. Лучшие практики. Обмен опытом»  Участники: Представители Министерства инвестиционного развития, Министерства сельского хозяйства, бизнес сообщества, участники семинара  **(ужин участники оплачивают самостоятельно)**  Модератор: Тымырова Татьяна Александровна, Председатель Национальной ассоциации гостеприимства РС(Я), Учредитель компании «Сладкие мечты | Место проведения:  Ресторан «Тото-Хана»,  Ул.Короленко, 19 |