**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 skills1. 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 |