



Предварительная программа стажировки по теме
«Организация работы предприятий общественного питания в
Германии»
Германия

Дата	Мероприятие
понедельник	<p>Прибытие в Дюссельдорф, размещение в гостинице.</p> <p>Посещение Международной академии менеджмента и технологий INTAMT Организационное собрание.</p> <p>Вводный семинар «Опыт Германии в развитии инновационной экономики»</p> <p>Культурологическая компонента стажировки: обзорная экскурсия по Дюссельдорфу</p>
вторник	<p>Посещение предприятия «индустриального» общественного питания Семинар «Основные направления деятельности предприятия, организационная структура управления им. Цели и задачи функциональных подразделений предприятия, производственно-технологическая схема взаимодействия между ними. Организация и реализация основных этапов производственного цикла изготовления продукции: разработка меню, производство питания, хранение питания, доставка потребителям. Технологии и оборудование для приготовления, упаковки, хранения и доставки продукции. Взаимодействие предприятия с поставщиками исходных продуктов и потребителями, решение логистических задач»</p> <p>Ознакомление с деятельностью предприятия, бизнес-процессами управления им, применяемыми технологиями и оборудованием.</p> <p>Переговоры с руководителями и специалистами предприятия о возможных направлениях сотрудничества.</p> <p>Посещение производственного предприятия Семинар «Организация питания на промышленном предприятии по системе кейтеринга и управление этим процессом. Взаимодействие с предприятием «индустриального» общественного питания, участие в подготовке меню производимой им продукции. Организация хранения, сервировки и подачи питания конечному потребителю»</p> <p>Ознакомление с деятельностью подразделения питания предприятия, применяемыми технологиями и оборудованием.</p>
среда	<p>Посещение предприятия «социального» общественного питания Семинар «Основные направления деятельности предприятия, организационная структура управления им. Цели и задачи функциональных подразделений предприятия, производственно-технологическая схема взаимодействия между ними. Организация и реализация основных этапов производственного цикла изготовления продукции: разработка меню, производство питания, хранение питания, доставка потребителям. Особенности разработки и согласования меню для социальных учреждений. Технологии и оборудование для приготовления, упаковки, хранения и доставки продукции. Взаимодействие предприятия с поставщиками исходных продуктов и потребителями, решение логистических задач»</p> <p>с деятельностью предприятия, бизнес-процессами управления им, применяемыми технологиями и оборудованием.</p> <p>Переговоры с руководителями и специалистами предприятия о возможных направлениях сотрудничества.</p>

	<p><u>Посещение медицинского учреждения</u> Семинар «Организация питания в медицинском учреждении по системе кейтеринга и управление этим процессом. Взаимодействие с предприятием «социального» общественного питания, участие в подготовке меню производимой им продукции. Организация хранения, сервировки и подачи питания конечному потребителю» Ознакомление с деятельностью подразделения питания медицинского учреждения, применяемыми технологиями и оборудованием.</p>
четверг	<p><u>Посещение школы</u> Семинар «Организация питания в школе по системе кейтеринга и управление этим процессом. Взаимодействие с предприятием «социального» общественного питания, участие в подготовке меню производимой им продукции. Организация хранения, сервировки и подачи питания конечному потребителю» Ознакомление с деятельностью подразделения питания в школе, применяемыми технологиями и оборудованием.</p> <p><u>Посещение предприятия «корпоративного» общественного питания</u> (обслуживание офисов, выставок, «заказных мероприятий») Семинар «Основные направления деятельности предприятия, организационная структура управления им. Цели и задачи функциональных подразделений предприятия, производственно-технологическая схема взаимодействия между ними. Организация и реализация основных этапов производственного цикла изготовления продукции: разработка меню, производство питания, хранение питания, доставка потребителям. Особенности разработки и согласования меню при обслуживании «заказных мероприятий». Технологии и оборудование для приготовления, упаковки, хранения и доставки продукции. Взаимодействие предприятия с поставщиками исходных продуктов и потребителями, решение логистических задач» Ознакомление с деятельностью предприятия, бизнес-процессами управления им, применяемыми технологиями и оборудованием.</p> <p>Переговоры с руководителями и специалистами предприятия о возможных направлениях сотрудничества.</p> <p><u>Культурологическая компонента стажировки:</u> обзорная экскурсия по Кёльну с посещением Кёльнского Собора.</p>
пятница	<p><u>Посещение комбината питания университета</u> Семинар «Организация питания в университете. Цели и задачи функциональных подразделений комбината, производственно-технологическая схема взаимодействия между ними. Организация и реализация основных этапов производственного цикла изготовления продукции: разработка меню, производство питания, хранение питания, расфасовка продукции. Технологии и оборудование для приготовления, хранения и расфасовки продукции. Организация сервировки и подачи питания конечному потребителю» Ознакомление с деятельностью комбината, применяемыми технологиями и оборудованием.</p> <p><u>Посещение предприятия по производству пищевых продуктов и полуфабрикатов</u> Семинар «Основные направления деятельности предприятия, организационная структура управления им. Цели и задачи функциональных подразделений предприятия, производственно-технологическая схема взаимодействия между ними. Организация и реализация основных этапов производственного цикла изготовления продукции: разработка меню, производство питания, хранение питания, доставка потребителям. Технологии и оборудование для приготовления, упаковки, хранения и доставки продукции. Взаимодействие предприятия с поставщиками исходных продуктов и потребителями, решение логистических задач» Ознакомление с деятельностью предприятия, бизнес-процессами управления им, применяемыми технологиями и оборудованием.</p> <p>Переговоры с руководителями и специалистами предприятия о возможных направлениях сотрудничества.</p>

	<p>Посещение Международной академии менеджмента и технологий INTAMT Переговоры с руководителями INTAMT о возможных направлениях сотрудничества.</p> <p>Заключительное мероприятие: <i>Подведение итогов стажировки. Вручение Сертификатов.</i></p>
суббота	Вылет из Дюссельдорфа

 **Стоимость участия в стажировке** * составляет от **2 500 евро / чел.**, куда включено:

- Визовая поддержка (предоставление необходимых документов для посольства от приглашающей стороны).
- Медицинская страховка.
- Проживание в одноместном номере в 3* гостинице с завтраком.
- Транспортное обслуживание в течение всей стажировки.
- Участие в тематических мероприятиях стажировки в соответствии с программой.
- Услуги переводчика.
- Информационные, аналитические и методические материалы для участников стажировки.
- Экскурсионная программа.
- Выдача Сертификата об участии в стажировке (повышении квалификации).

* - при минимальном количестве участников - от 12 чел.

 **Заявки на участие в стажировке принимаются не позднее 6 недель до ее начала.**

Наши контакты:



+7 (495) 775-22-00



seminar@finx-tc.ru



www.finx-tc.ru