



**Предварительная программа стажировки по теме
«Организация работы предприятий
общественного питания в Германии»
Германия, 7 дней**

Дата	Мероприятие
воскресенье	<p>Прилет в Дюссельдорф, трансфер и размещение в гостинице.</p> <p><u>Посещение Международной академии менеджмента и технологий INTAMT</u> Организационное собрание.</p> <p><u>Культурологическая компонента стажировки:</u> обзорная экскурсия по Дюссельдорфу.</p>
понедельник	<p><u>Посещение Международной академии менеджмента и технологий INTAMT</u> Вводный семинар «Основные сведения о Германии. Инновационная экономика – стратегическое направление развития Германии»</p> <p><u>Посещение Объединения предпринимателей в сфере отельного бизнеса и общественного питания Земли Северный Рейн-Вестфалия</u> Семинар «Организация общественного питания в Германии, нормативно-правовое регулирование этой сферы. Организационная структура, цели, функции и задачи Объединения. Инновационные технологии и методы работы, маркетинговая и рекламная деятельность предприятий общественного питания. Подготовка специалистов для работы на предприятиях общественного питания»</p> <p>Переговоры с руководителями и специалистами Ассоциации о возможных направлениях сотрудничества.</p>
вторник	<p><u>Посещение предприятия «индустриального» общественного питания</u> (обслуживание производственных предприятий, компаний, офисов и т.д.) 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><u>Посещение производственного предприятия</u> 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><u>Посещение предприятия «социального» общественного питания</u> (обслуживание школ, больниц, домов престарелых и т.д.) Семинар «Основные направления деятельности предприятия, организационная структура управления им. Цели и задачи функциональных подразделений</p>

	<p>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></p> <p>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»</p> <p>Ознакомление с деятельностью подразделения питания медицинского учреждения, применяемыми технологиями и оборудованием.</p> <p><u>Посещение школы</u></p> <p>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»</p> <p>Ознакомление с деятельностью подразделения питания в школе, применяемыми технологиями и оборудованием.</p>
четверг	<p><u>Посещение предприятия «корпоративного» общественного питания</u> (обслуживание выставок, «заказных мероприятий», уличных мероприятий и т.д.)</p> <p>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»</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><u>Культурологическая компонента стажировки:</u> обзорная экскурсия по Кельну с посещением Кельнского собора.</p>
пятница	<p><u>Посещение профессионального колледжа, готовящего специалистов для предприятий общественного питания</u></p> <p>Семинар «Организация подготовки и повышения квалификации специалистов для предприятий общественного питания. Цели, функции и задачи колледжа. Организационная структура и источники финансирования работы колледжа. Тематические направления, инновационные технологии и методики обучения специалистов в колледже. Производственная практика студентов, взаимодействие колледжа с предприятиями общественного питания в процессе обучения»</p> <p>Ознакомление с организацией работы и техническим оснащением колледжа, методиками и технологиями обучения.</p>

	<p>Переговоры с руководителями и специалистами колледжа о возможных направлениях сотрудничества.</p> <p><u>Посещение Международной академии менеджмента и технологий INTAMT</u></p> <p>Переговоры с руководителями и специалистами 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