

IGHP zaprasza na nowy cykl szkoleń poświęconych finansom w gastronomii

Szkolenie pt. „Zarządzanie wynikiem w gastronomii hotelowej” to solidna i konkretna dawka wiedzy przekazywana uczestnikom w przystępny oraz interesujący sposób.

W trakcie wykładu zostaną omówione podstawowe parametry z zarządzania kosztem surowca, tj. food cost i menu engineering, a także procedury operacyjne, w tym remanent „spis z natury”, zadania działu sprzedaży, koordynatorów księgowości czy szefów kuchni.

Autorem szkolenia jest Grzegorz Kazubski, znany na rynku gastronomicznym praktyk z wieloletnim doświadczeniem w zarządzaniu restauracjami, a aktualnie dyrektor generalny hotelu Malbork by DeSilva. Grzegorz Kazubski pełnił wcześniej stanowisko dyrektora ds. gastronomii w Hotelu TED, zarządzał Centrum Szkoleniowym Makro Cash & Carry Polska, a także przez wiele lat pełnił funkcję kierownika zespołu ds. produkcji gastronomicznej w Grupie Orbis SA.

Ekspert prowadzący szkolenie przedstawi również najciekawsze studia przypadku i odpowie na wszelkie pytania uczestników.

Cykl szkoleń obejmuje spotkania w 14 miastach. Koszt dla członków IGHP wynosi 299 zł + VAT, dla członków Harmony Polish Hotels 399 zł + VAT, a pozostałych 499 zł + VAT.

Linki do zapisów znajdują się poniżej. Kolejne terminy będą mieć miejsce na początku 2019 roku.

- Kraków, 24.11 - <https://gkrakow.konfeo.com/pl/groups>
- Gdańsk, 08.12- <https://ggdansk.konfeo.com/pl/groups>
- Kołobrzeg, 15.12 - <https://gkolobrzeg.konfeo.com/pl/groups>

Źródło: [Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego](#), data dostępu: 09.11.2018