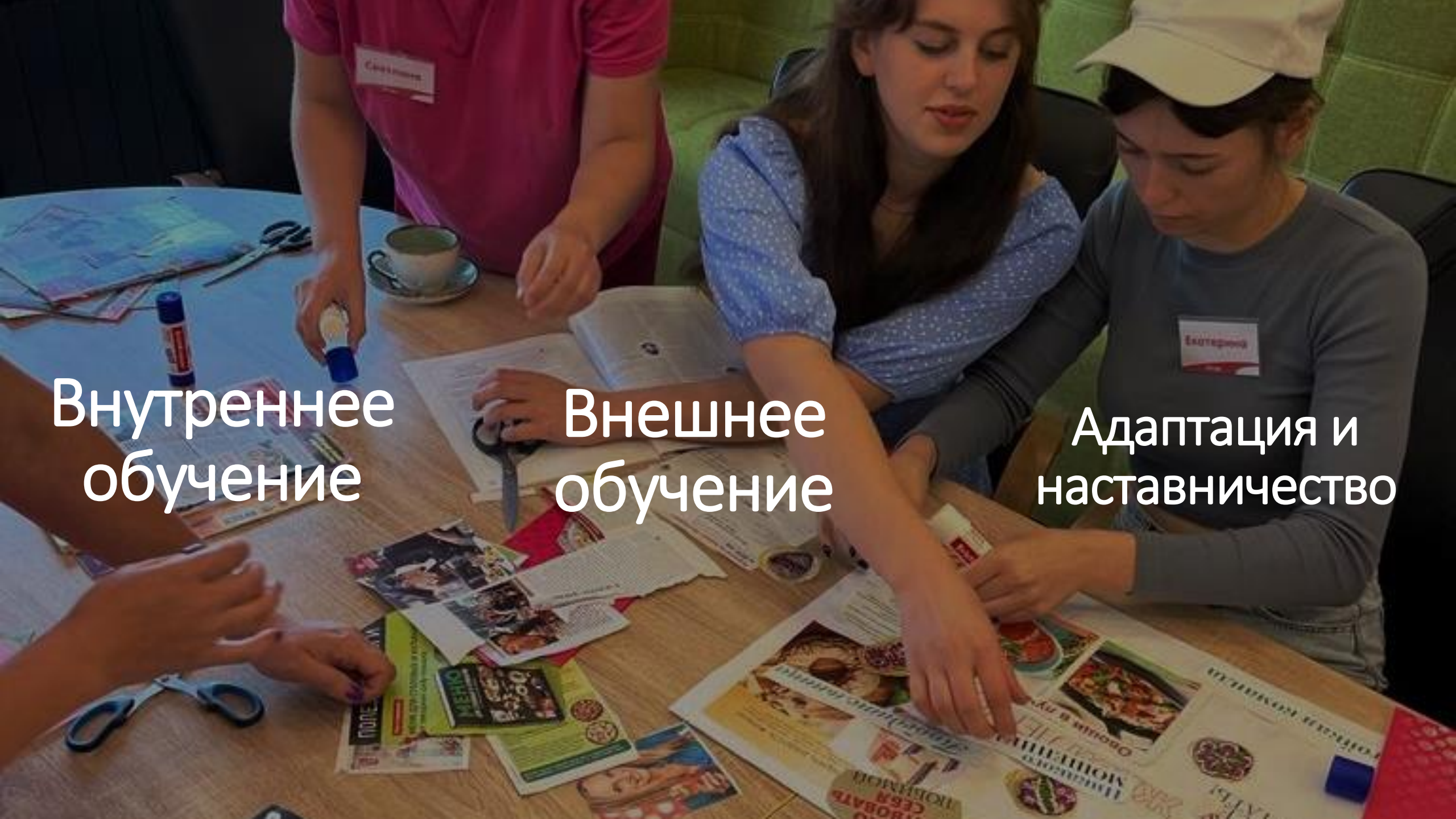
Образование – вектор развития гастрономии в Республике Хакасия

СПИКЕР: СОФЬЯ КРАЛЕВА

РУКОВОДИТЕЛЬ ОТДЕЛА ПО ОБУЧЕНИЮ И РАЗВИТИЮ ПЕРСОНАЛА КОМПАНИИ «МАЛИННИКИ»

СЕРТИФИЦИРОВАННЫЙ МЕТОДИСТ УЧЕБНЫХ ПРОГРАММ С УЧЕТОМ БИЗНЕС-ЗАДАЧ (АКАДЕМИЯ КОРПОРАТИВНЫХ ТРЕНЕРОВ, Г.КРАСНОЯРСК)


Внутреннее обучение
Внешнее обучение
Адаптация и наставничество

Внутреннее обучение

- Школа Менеджера
- Школа Технолога
- Школа Сервиса
- Школа Цех и Логистика

Сотрудники сервиса

- Начали системно и регулярно с 2019 г.
- Обучающий курс два раза в год
- Обучаем:

Хард скилы: Продажи * Сервис * Работа с отзывами * Финансовая дисциплина * Знание ассортимента * Меню бара

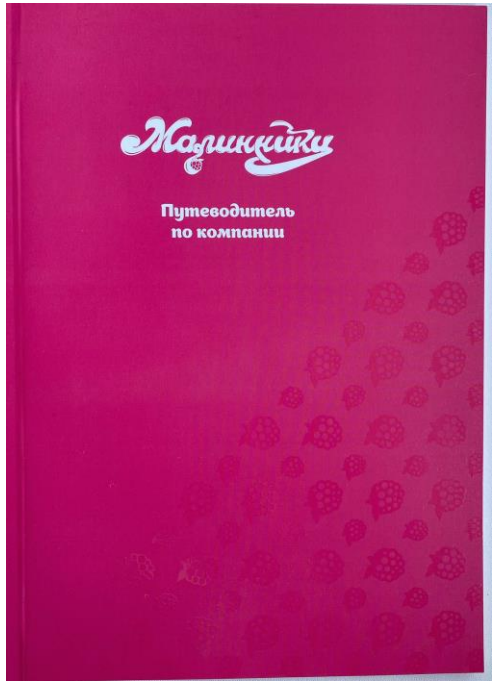
Софт скилы: умение делать комплименты, эмоциональный интеллект, командообразование и коммуникации

Цех и Логистика

- Начали с 2022 г.
- Обучающий курс два раза в год
- Обучаем:

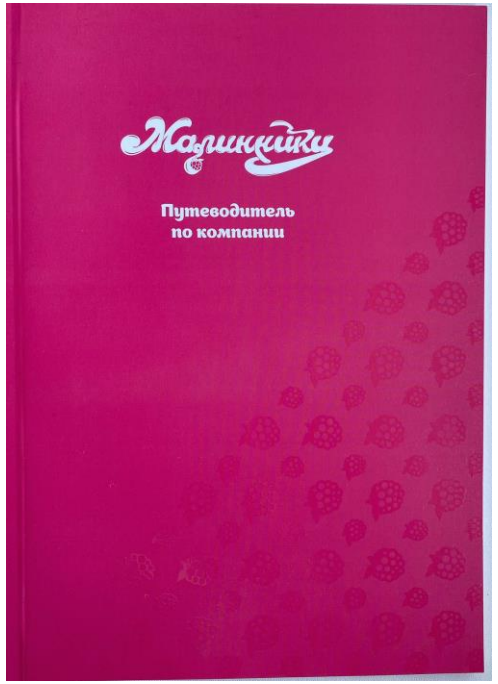
Хард скилы: Нормы пищевой безопасности * Специализация * Техника безопасности * Правила и стандарты работы * Работа на оборудовании * Технологии и рецептуры

Адаптация и наставничество



Welcome-book

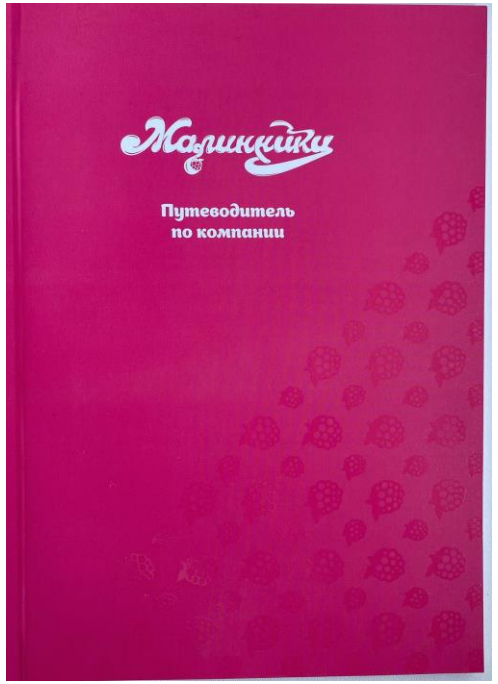
Адаптация и наставничество



Welcome-book

Welcome-тренинг

Адаптация и наставничество



Welcome-book

Welcome-тренинг

Обучение наставников

1. Внутренние презентации

Цель: развитие навыка публичных выступлений, навык систематизировать и передавать информацию

- В роли спикеров – сотрудники (играющие тренеры)
- Темы выступлений:

  * Презентации прочитанных **книг**

  * **Полезная информация** после посещения внешних обучающих мероприятий

  * **Инсайты** после обучающих поездок

- Регулярно **2 раза в месяц**

(с 1 января 2022 года состоялось **29** встреч)

2. Внешнее обучение

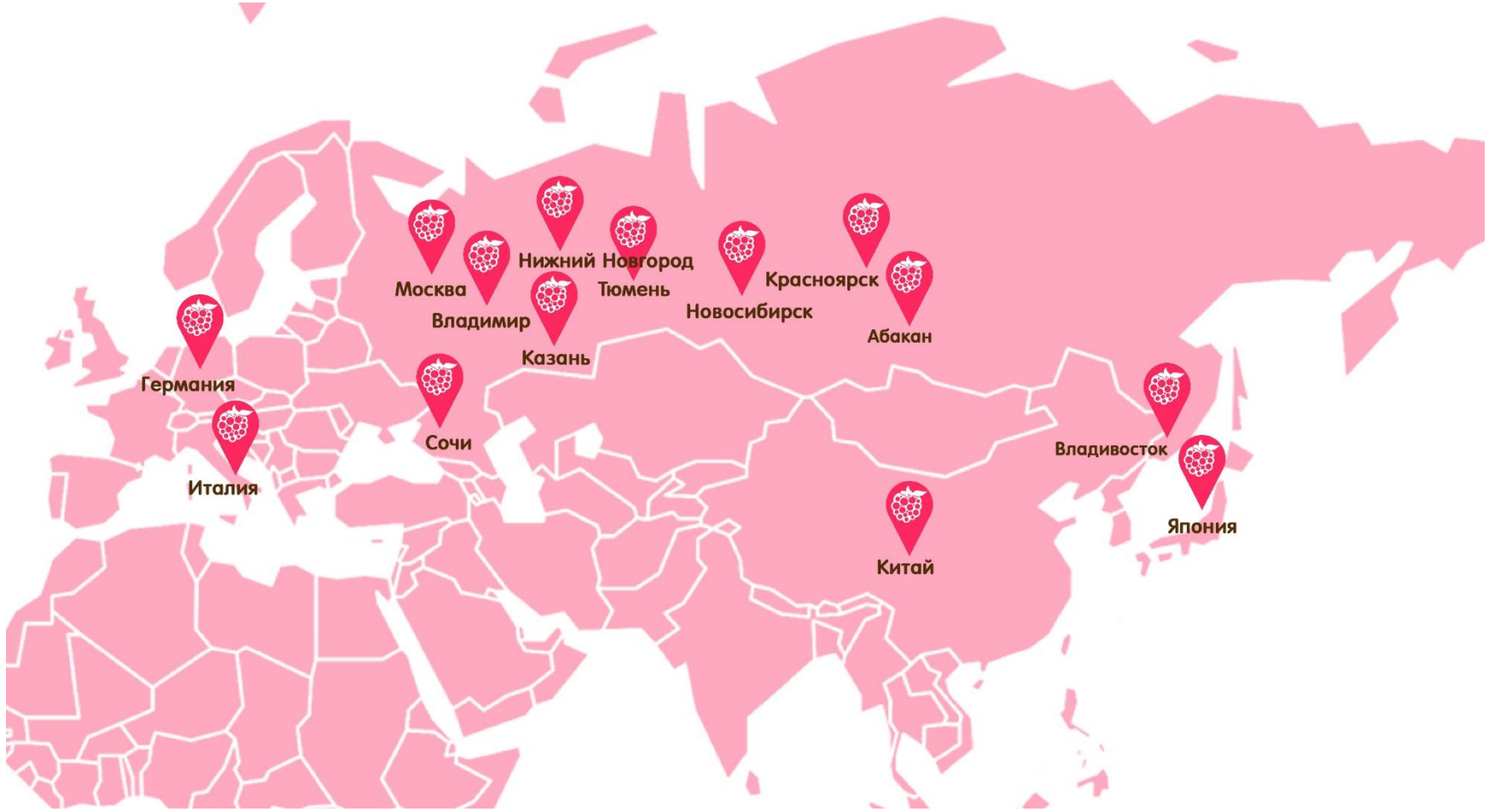
Цель: расширяем горизонты мышления, изучаем успешный опыт приобретение новых навыков и компетенций

Форматы:

- Стажировки в ресторанных компаниях
- Отраслевые фестивали и выставки
- Рестотуры
- Институт Гастрономии (INSTITUT PAUL BOCUSE)
- Мастер-классы, курсы, семинары etc.

Мариинский
Ресторан • Кафе • Кондитерская

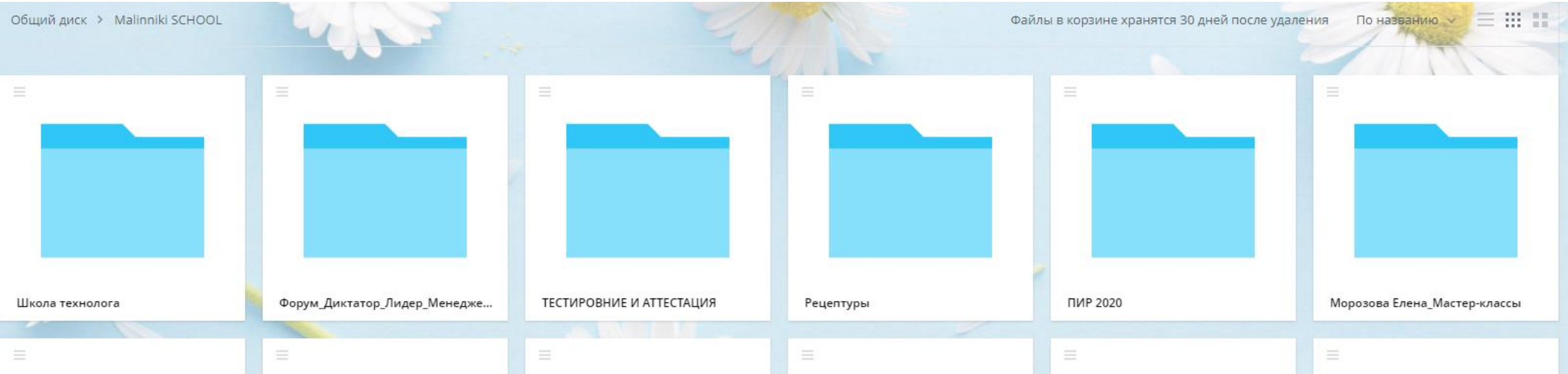
Карта обучения



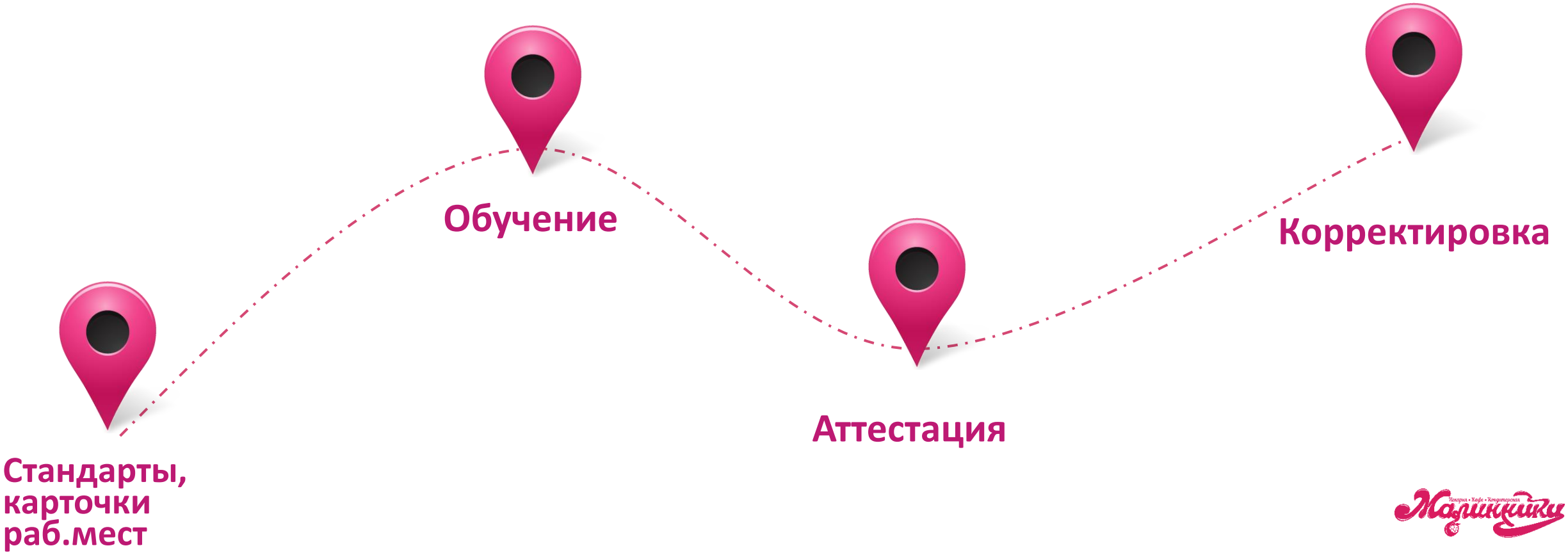
3. Корпоративная библиотека **~ 800 книг**

4. База знаний

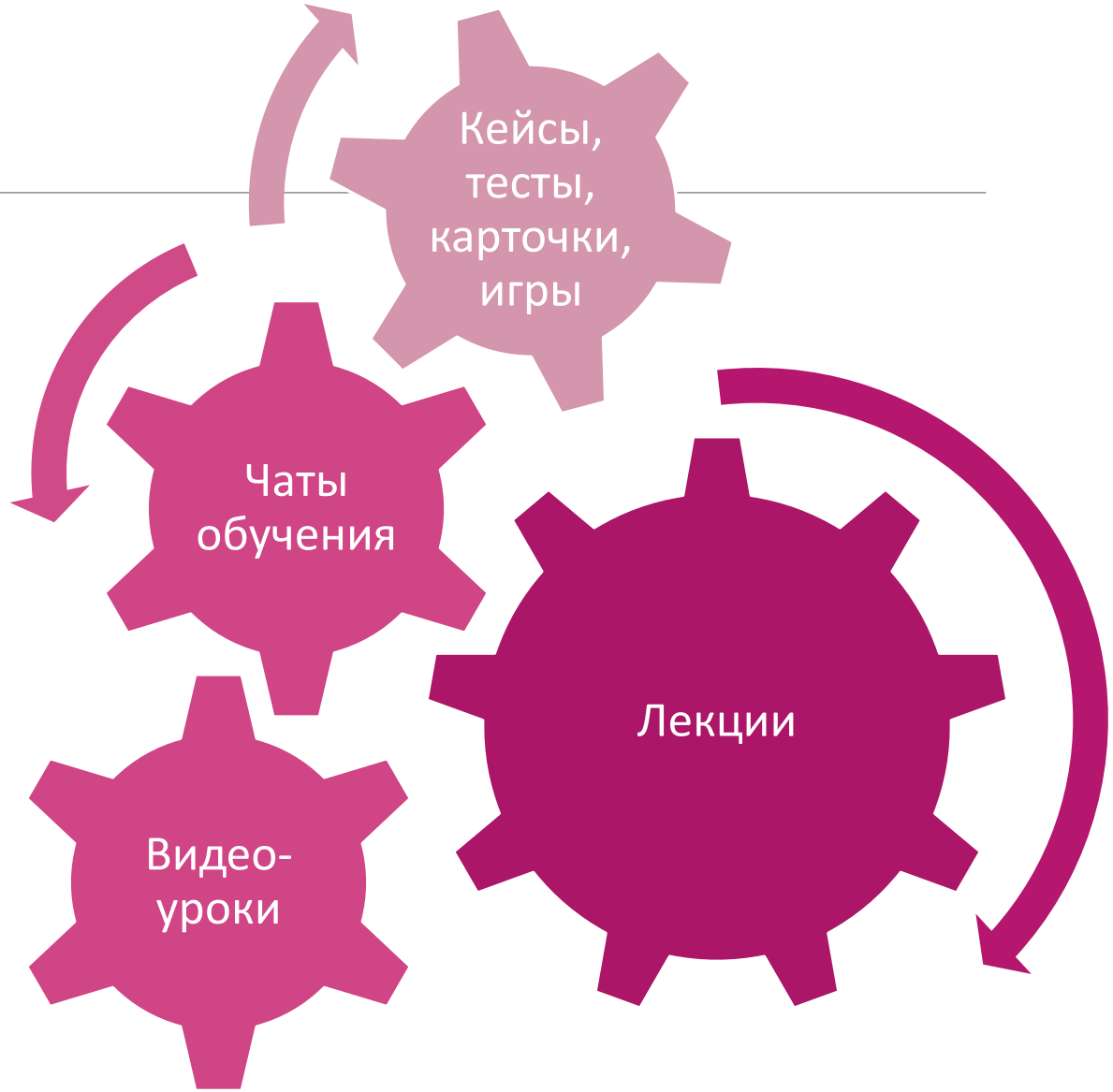
- Видео-курсы
- Игры, ролевые игры
- Корпоративные глоссарии
- Рецептуры и технологии



Алгоритм обучения

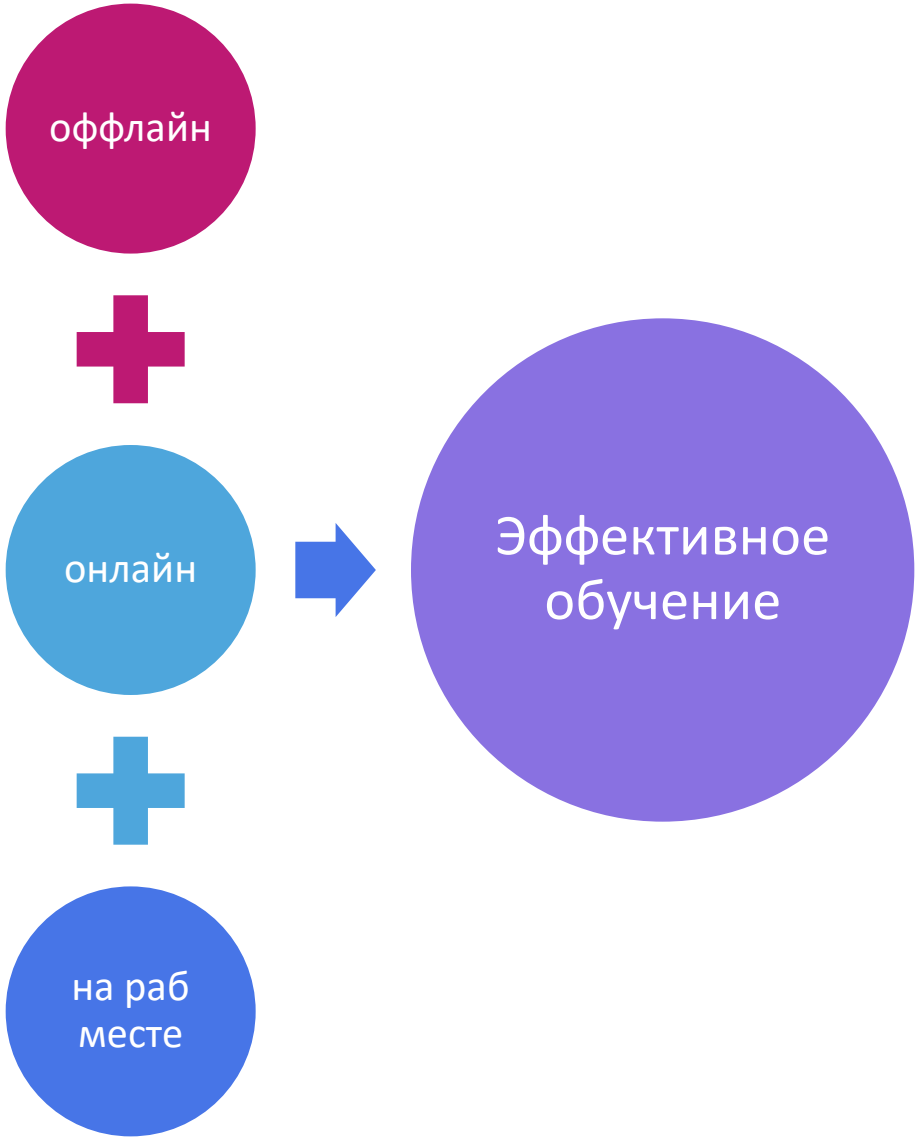


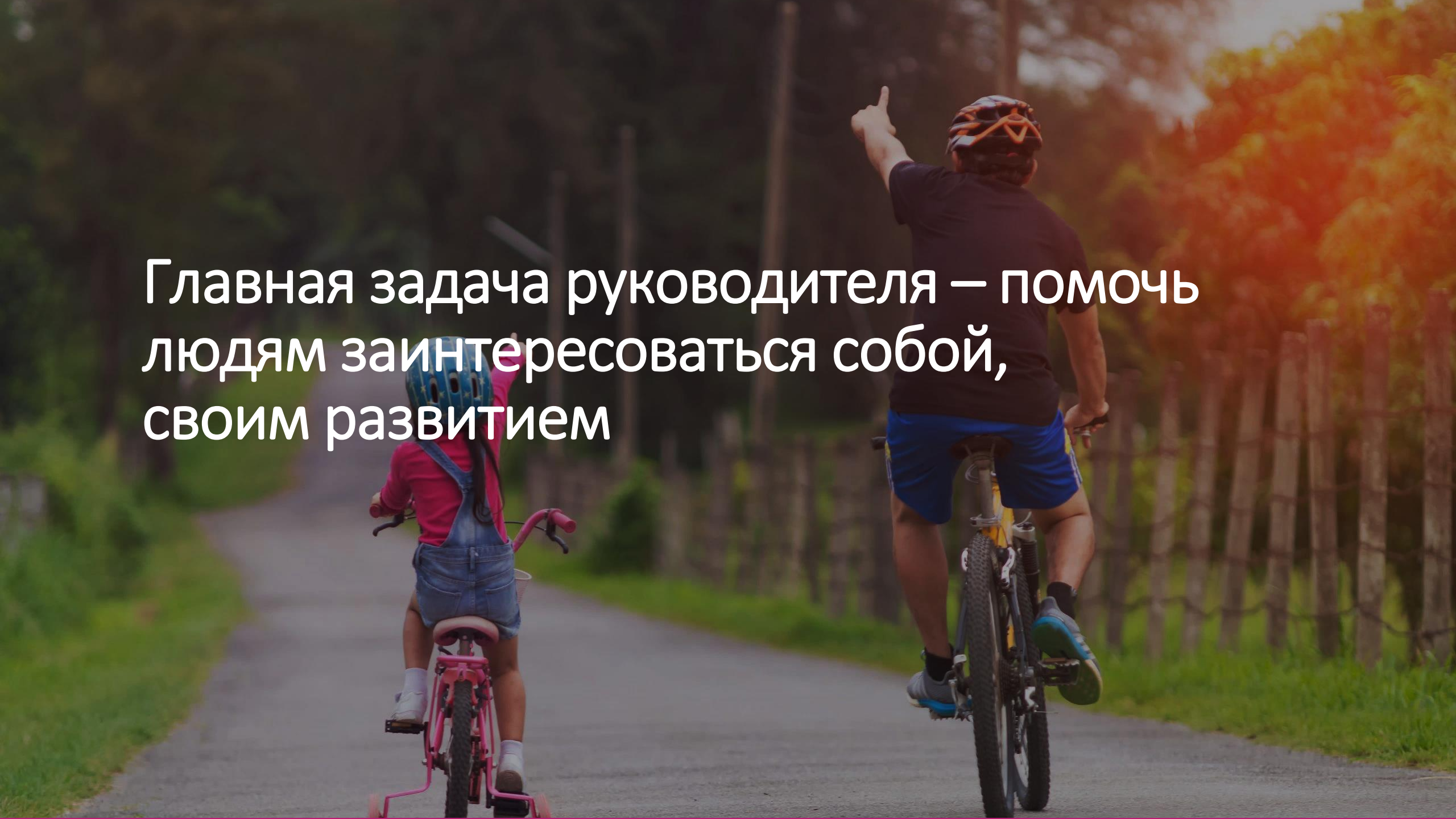
Методы обучения



Тренды в обучении

Тренд **Blended learning** (смешанное обучение)

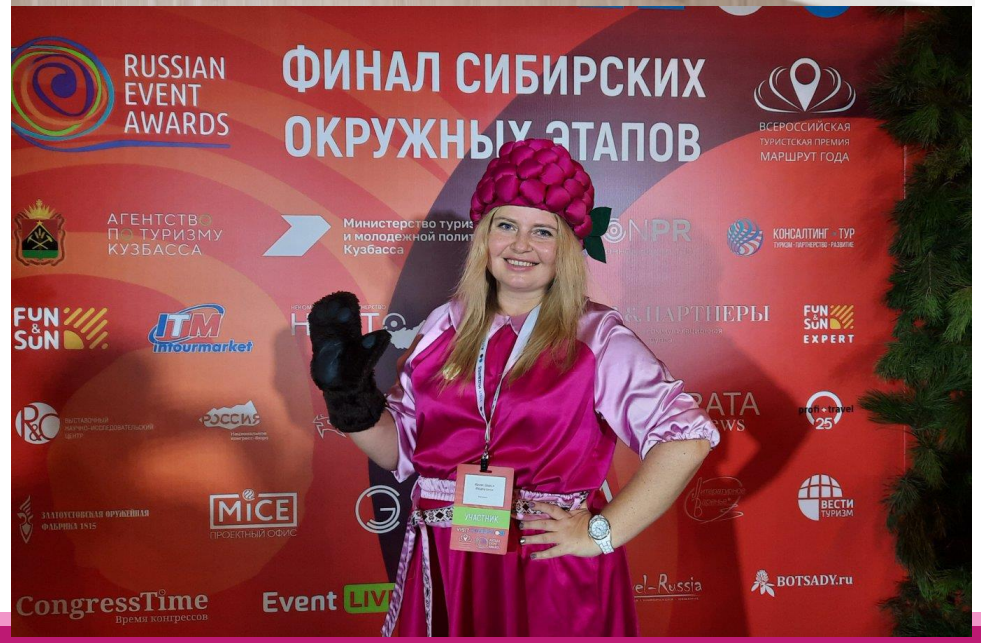




Главная задача руководителя – помочь людям заинтересоваться собой, своим развитием

Новые роли

- Играющие внутренние тренеры
- Внешние тренеры
- Авторы и ведущие кулинарных мастер-классов
- Бренд-шефы, эксперты
- Авторы и организаторы фестивалей, экскурсий
- Провайдеры открытых тренингов
- Призеры конкурсов и олимпиад

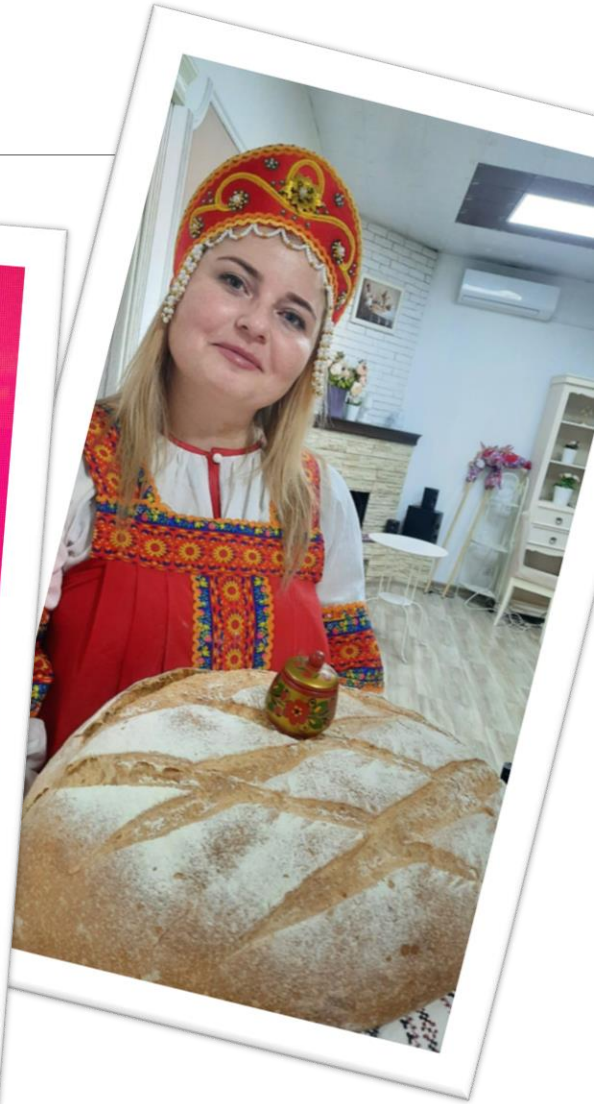


Новые проекты в регионе

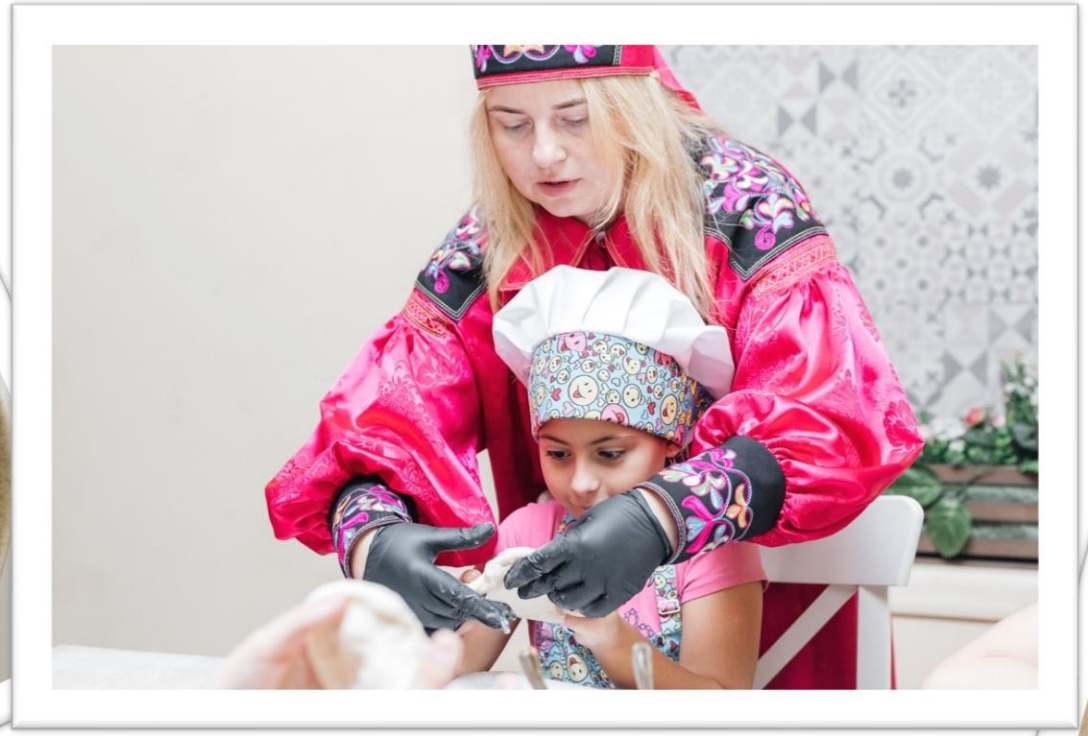
Развитие индустрии гостеприимства

Развитие гастрономической экспертности

Развитие кулинарного туризма



Развитие локальной гастрономии



Софья Кралева

Руководитель отдела по обучению и развитию персонала компании «Малинники»

school@malinniki19.ru

+7 923 399 01 99