**ПРОГРАММА ОБУЧЕНИЯ**

**ФРАНЧАЙЗИ КОМПАНИИ «TESLA BURGER»**

ФИО франчайзи-партнера, проходящего обучение \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ФИО управляющего, проходящего обучение \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ФИО менеджера по обучению (далее МПО) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Период стажировки:**

Генеральный директор и управляющий – 6 рабочих дней (см. Процесс и этапы стажировки)

Дополнительные смены в случае необходимости.

Менеджеры смены – 12 рабочих дней (2 смены Повар, 2 смены Кассир-бариста, 4 смены Менеджер)

**Процесс стажировки:**

Генеральный директор и управляющий проходят сокращенное обучение по плану стажировки в должности Кассир-бариста, Повар,

Менеджер смены, Управляющий и Генеральный директор.

Менеджеры смены проходят полное обучение по плану стажировки в должности Кассир-бариста, Повар, Менеджер смены.

После прохождения стажировки на каждую должность каждый сдает тестирование, при положительных результатах (свыше 90% правильных ответов) переход на следующую должность, в случае если менее 90% правильных ответов – изучение необходимых стандартов и повторная

сдача тестирования.

В процессе прохождения стажировки, необходимо проставлять подписи, подтверждающие изучение документов и обучение процессам.

**Цель стажировки:**

Для партнера-франчайзи и управляющего:

Получение теоретических знаний и практических навыков, способствующих полноценно организовывать

рабочую деятельность ресторана «TESLA BURGER».

Для менеджеров смены:

Уметь полноценно и в соответствии со стандартами выполнять работу линейных сотрудников, знать меню, акции и предложения.

**Этапы стажировки:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Должность**  | **Период** | **Мероприятия** | **Подпись** |
| Повар | 1 день 09:30 – 19:00 Дата:\_\_.\_\_.\_\_\_ | * Ознакомиться с рестораном, производственной линией и оборудованием, с процессом открытия смены
* Изучить стандарты из плана стажировки повара, поставить подписи в плане стажировки по итогу изучения
* Поставить цели на смену совместно с менеджером по обучению, закрепить за тренером
* Наблюдать за работой повара, задавать уточняющие вопросы, осуществлять помощь в работе, участвовать в приготовлении заказов под контролем тренера или МПО
 | Подпись франчайзи: \_\_\_\_\_\_\_\_\_Подпись управляющего: \_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Повар | 2 день 12:00 – 22:30 Дата:\_\_.\_\_.\_\_\_ | * Сделать промежуточный срез знаний по итогам вчерашнего дня, поставить цели на текущий день, закрепить тренера
* Повторить стандарты из плана стажировки повара, поставить недостающие подписи
* Наблюдать за работой повара, участвовать в приготовлении заказов под контролем тренера или МПО
* Приготовить совместно с МПО все блюда из меню, которые ранее не были приготовлены
* Сдать тест для должности «Повар» (теория/практика)
* Ознакомиться с процессом закрытия смены, участвовать в процессе закрытия по распорядку дня
 | Подпись франчайзи: \_\_\_\_\_\_\_\_\_Подпись управляющего: \_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Кассир-бариста  | 3 день 09:30 – 22:30 Дата:\_\_.\_\_.\_\_\_ | * Ознакомиться с процессом открытия смены, участвовать в процессе открытия по распорядку дня
* Поставить цели на смену совместно с менеджером по обучению, закрепить за тренером
* Изучить стандарты из плана стажировки кассира, поставить подписи в плане стажировки по итогу изучения
* Изучить на практике работу с доставкой
* Наблюдать за работой кассира, задавать уточняющие вопросы, осуществлять помощь в работе
* Принять 3 тестовых заказа от МПО
* Приготовить совместно с МПО все напитки из меню, которые ранее не были приготовлены
* Сдать тест для должности «Кассир» (теория/практика)
* Ознакомиться с процессом закрытия смены, участвовать в процессе закрытия по распорядку дня
 | Подпись франчайзи: \_\_\_\_\_\_\_\_\_Подпись управляющего: \_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Менеджер смены  | 4 день 09:30 – 22:30 Дата:\_\_.\_\_.\_\_\_ | * Участвовать в процессе открытия смены по распорядку дня
* Изучить стандарты из плана стажировки менеджера, поставить подписи в плане стажировки
* Задавать уточняющие вопросы, выполнять задачи менеджера по распорядку дня, осуществлять помощь в работе
* Участвовать в процессе закрытия смены по распорядку дня
* Сдать тест для должности «Менеджер смены» (теория/практика)
 | Подпись франчайзи: \_\_\_\_\_\_\_\_\_Подпись управляющего: \_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Управляющий | 5 день 10:00 – 20:00 Дата:\_\_.\_\_.\_\_\_ | * Ведение смены по распорядку дня
* Изучить стандарты из плана стажировки управляющего, поставить подписи в плане стажировки

Выполнить или разобрать:* Тестовый график
* Оценка КЛН всей смены
* Заявка поставщикам
* Процесс проведения инвентаризации (детализировано)
* Процесс проведения генеральной уборки
* Знать всё об эксплуатации, обслуживании и поддержании в надлежащем виде помещения, оборудования и техники
* Процесс трудоустройства и проведения собеседования (детализировано)
* Проведение установочного дня
* Обучение сотрудника
* Финансовую безопасность
* Мотивационные программы
* Регламент заполнения журналов ОТ, ПБ и пр.
* Регламент по заполнению кассовой документации
 | Подпись франчайзи: \_\_\_\_\_\_\_\_\_Подпись управляющего: \_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Операционный директор (для управляющего)Генеральный директор (для собственника)  | 6 день 10:00 – 19:00 Дата:\_\_.\_\_.\_\_\_ |  Обсудить информацию о компании:- направления компании;- миссия и принципы;- цель и стратегия компании; - электронные ресурсы и источники публикации отзывов;* Изучить должностные инструкции на каждую должность сотрудника ресторана, вкл. курьера и промоутера
* Изучить основные условия труда и общие правила
* Знать о способах взаимодействия с управляющей компанией
* Обсудить процесс внедрения стандартов
* Научиться выстраивать отношения с гостями ресторана

и покупателями в соц. сетях* Обсудить план маркетинга, способы привлечения трафика
* Научить формировать и разбирать управленческие отчеты
* Обсудить контрольные точки, планирование

и прогнозирование* Обсудить процессы при трудоустройстве
* Обсудить логистику и снабжение
* Изучить регламент работы в Битрикс
* Обсудить основные расходные статьи и как на них влиять
* Процессы при подключении торговой точки
* Список поставщиков, партнеров и подрядчиков
* Обозначить принципы, которыми руководствуемся вне регламентов, в экстренных и не стандартных ситуациях
* Обсудить выход на точку безубыточности и имеющийся бизнес-план
* Обсудить закуп оборудования, мебели и эргономику помещения
* Ответить на вопросы по ключевым бизнес-процессам
* Разобрать управленческие отчеты (P&L и прочие)
* Получить и разобрать обратную связь по итогу обучения

Процессы необходимые к изучению для ГД и ОД определяются совместно в индивидуальном порядке.  | Подпись франчайзи: \_\_\_\_\_\_\_\_\_Подпись управляющего: \_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

**Подпись менеджера по обучению \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/**

**Подпись франчайзи\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/**