

# ПО КАКИМ ЗАНЯТИЯМ ДЗ

## (2 модуль)

<b>Модуль 2. Управление продажами в ресторане. Экономический анализ сервиса</b>	<b>Занятие 5. Как управление наполняемостью увеличивает средний чек?</b>
	<b>Занятие 6. Как продажа экономически верных позиций снижает себестоимость и повышает прибыль?</b>
	<b>Занятие 7. Как эффективная работа с GO-list увеличивает прибыль?</b>

# ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ ПО 3 МОДУЛЮ

## СЕРВИС

СРОК: **ДО 16:00 29 СЕНТЯБРЯ (ЧЕТВЕРГ)**

- ❑ РЕШИТЬ КЕЙСЫ ПО НАПОЛНЯЕМОСТИ И ПОРЦИОННОМУ КОЭФФИЦИЕНТУ
- ❑ ПЕРЕСМОТРЕТЬ ПРЕДЛОЖЕННЫЙ ГОУ ЛИСТ И СДЕЛАТЬ ЕГО ВЕРНО
- ❑ ПРОСМОТРЕТЬ СЛЕДУЮЩИЕ ВИДЕОМАТЕРИАЛЫ :

<b>Модуль 4. Система обучения продажа в ресторане. Геймификация обучения по продажам</b>	Занятие 1. Как красочное описание запускает повышение прибыли
	Занятие 2. Как формировать внешнюю вкусовую лояльность через внутреннюю вкусовую лояльность
	Занятие 3. Как разработать календарь обучения по вкусу
	Занятие 4. Как внедрить обучение по техникам продаж
	Занятие 5. Кросс-тренинг, как техника микро обучения продажам
<b>Модуль 5. Управление затратами и прибылью</b>	Занятие 1. Управление разными себестоимостями
	Занятие 2. Управление закупочными ценами и ликвидностью товарных остатков

# КЕЙС ПО НАПОЛНЯЕМОСТИ И ПОРЦИОННОМУ КОЭФФИЦИЕНТУ

## ТВОИ ОТВЕТЫ:

### ОТВЕТЬ ПИСЬМЕННО:

1. ЧТО ТАКОЕ НАПОЛНЯЕМОСТЬ ЧЕКА?

#### ОТВЕТ

2. КАК СЧИТАЕТСЯ НАПОЛНЯЕМОСТЬ ПО БЛЮДАМ НА 1 ГОСТЯ ?

#### ОТВЕТ:

3. КАК СЧИТАЕТСЯ НАПОЛНЯЕМОСТЬ ПО НАПИТКАМ НА 1 ГОСТЯ?

#### ОТВЕТ

4. ЧТО ТАКОЕ ПОРЦИОННЫЙ КОЭФФИЦИЕНТ?

#### ОТВЕТ

1. ПРОСЧИТАЙ ПО ПРЕДЛОЖЕННЫМ ЧЕКАМ, КАКАЯ НАПОЛНЯЕМОСТЬ ПО БЛЮДАМ И НАПИТКАМ В КАЖДОМ ЧЕКЕ С УЧЕТОМ ВСЕХ ПОЗИЦИЙ В ЧЕКЕ И КОЛ-ВА ГОСТЕЙ

	<b>НАПОЛНЯЕМОСТЬ БЛЮД НА 1 ГОСТЯ</b>	<b>НАПОЛНЯЕМОСТЬ НАПИТКОВ НА 1 ГОСТЯ</b>
ЧЕК 1		
ЧЕК 2		
ЧЕК 3		
ЧЕК 4		

1. ПРЕДЛОЖИ ПО ЧЕКУ №4 ЧТО ЕЩЕ МОЖНО БЫЛО ПРОДАТЬ?

	<b>ПЕРЕЧИСЛИ, ЧТО МОЖНО ПРЕДЛОЖИТЬ К ДАННОМУ ЗАКАЗУ ДОПОЛНИТЕЛЬНО:</b>
ЧЕК 4	

# КЕЙС ПО ПОРЦИОННОМУ КОЭФФИЦИЕНТУ

## ПРИМЕРЫ ЧЕКОВ

1

1 ГОСТЬ

ГОСТЕВОЙ СЧЕТ		
Зал: Зал	Стол: 312	
Открыт: 20.06.2022 14:52	Заказ № 80253	
Официант: Фейзрахманова Вероника		
Наименование	Кол-во	Сумма
Домашние пельмени с говядиной	1	520,00
с зеленью Со сметаной		
Цезарь с индейкой, листьями салата романо, томатами, яйцом, гренками и домашней заправкой	1	595,00
Хлебная корзина маленьких пирожков	1	150,00
Чай черный Ассам 800 мл	1	495,00
<b>Итого к оплате:</b>	<b>1</b>	<b>1 760,00</b>

2

3 ГОСТЯ

ГОСТЕВОЙ СЧЕТ		
Зал: Зал	Стол: 313	
Открыт: 20.06.2022 16:08	Заказ № 80268	
Официант: Официант Ясенова		
Наименование	Кол-во	Сумма
Гость 1		
Домашние блинчики со сметаной, нутеллой, протертой малиной и медом 6 шт	1	420,00
Фокачча с розмарином и крупной солью	1	295,00
Пицца с грибами и ветчиной 28см	1	510,00
<b>Итого к оплате Гость 1:</b>	<b>1</b>	<b>1 225,00</b>
Гость 2		
Тонкая утиная ножка с печенкой картофеля, авокадо и зеленым соусом	1	780,00
Корейка ягненок с соусом сальса	1	1 100,00
Салат с хрустящим баклажаном, микс-салатом, томатами и ноцареллой	1	560,00
<b>Итого к оплате Гость 2:</b>	<b>2</b>	<b>2 440,00</b>
Гость 3		
Салат с хрустящим баклажаном, микс-салатом, томатами и ноцареллой	1	560,00
Суп-лапша с индейкой, перепелиным яйцом и вялеными томатами с зеленью	1	395,00
Без Брускетты		
Гречневая каша со шпинатом, авокадо, тыквенными семечками и маринадом огурчиками	1	390,00
Тяжи - чай	1	570,00
<b>Итого к оплате Гость 3:</b>	<b>1</b>	<b>1 905,00</b>
<b>Итого к оплате:</b>	<b>5</b>	<b>5 570,00</b>

3

1 ГОСТЬ

ГОСТЕВОЙ СЧЕТ		
Зал: Зал	Стол: 114	
Открыт: 20.06.2022 12:44	Заказ № 80220	
Официант: Фейзрахманова Вероника		
Наименование	Кол-во	Сумма
Лингвини с домашним болоньезе в томатном соусе с базиликом и печеными томатами	1	595,00
Брускетта со слабосоленой форелью, сметаной, зеленым маслом и листьями салата на бородинском хлебе	1	580,00
Лимонад Тархун базилик	1	395,00
Тархун-базилик со льдом		
Фреш апельсиновый 250 мл	2	780,00
Суп с пельменками	1	295,00
<b>Итого к оплате:</b>	<b>2</b>	<b>2 645,00</b>

4

2 ГОСТЯ

ГОСТЕВОЙ СЧЕТ		
Зал: Зал	Стол: 111	
Открыт: 05.06.2022 14:42	Заказ № 70359	
Официант: Борис Ефремов		
Наименование	Кол-во	Сумма
Гость 1		
Феттучини в кремлевом соусе Биск с форелью, тыквенными креветками и красной икрой с зеленью фототравле	1	798,00
Без дополнительного гарнира		
<b>Итого к оплате Гость 1:</b>	<b>1</b>	<b>798,00</b>
Гость 2		
Томатный и сырный соус со спагетти с артишоками и сливочным маслом	1	1 110,00
1/2 Фасованные пельмени со свининой начинкой	1	520,00
Тяжи - чай	1	520,00
<b>Итого к оплате Гость 2:</b>	<b>2</b>	<b>1 910,00</b>
<b>Итого к оплате:</b>	<b>2</b>	<b>2 708,00</b>

# КЕЙС ПО ГОУ ЛИСТУ

## ОТВЕТЬ ПИСЬМЕННО:

1. ЧТО ТАКОЕ ГОУ ЛИСТ?

**ОТВЕТ**

2. КАК ФОРМИРУЕТСЯ ГОУ ЛИСТ ( ИЗ ЧЕГО СОСТОИТ, КАК ЧАСТО ОБНОВЛЯЕТСЯ ) ?

**ОТВЕТ**

1. ПОСМОТРИ ВАРИАНТ ГОУ ЛИСТА – УКАЖИ ,ЧТО ПРАВИЛЬНО ,В ЧЕМ ОШИБКИ ПРИ СОСТАВЛЕНИИ? СОСТАВЬ ПРАВИЛЬНО, ПОЯСНИ

## ПРИМЕР ГОУ-ЛИСТА И ОТЧЕТА ДЛЯ ЕГО СОСТАВЛЕНИЯ ВО ВЛОЖЕНИИ