

MODUŁ IV

Zarządzanie finansami hotelu, kontrola jakości i tworzenie map procesów usługowych, wykorzystanie wskaźników pomiarowych w zarządzaniu

CEL – nabycie wiedzy związanej z zarządzaniem przychodami i kosztami na poziomie operacyjnym wraz z metodami kontroli i nadzoru

CZAS TRWANIA – 2 dni

ZAKRES TEMATYCZNY:

1. Jak zarządzać przychodami (Revenue Management)?
2. W jaki sposób budżetować działalność operacyjną?
3. Jak analizować koszty działalności oraz poszczególne przychody?
4. Jak wykorzystywać i analizować branżowe wskaźniki operacyjne na potrzeby kontroli?
5. Jak poprawnie przeprowadzać inwentaryzację, aby nie była źródłem strat?
6. Jak zapobiegać nadużyciom, nieuczciwości i patologiom w organizacji?
7. Jak eliminować błędy?
8. Jak skutecznie mierzyć efektywność, skuteczność i wydajność?
9. Jakich tabel analitycznych używać?
10. Jak stosować controlling operacyjny w hotelu, gastronomii i bazie zabiegowej, aby skutecznie eliminować straty?
11. Jak stosować narzędzia rachunkowości zarządczej do planowania i kontroli?

Oferta cenowa dla uczestników szkoleń Alchemia Szefa:

- 1 dzień szkolenia - **770 zł od osoby,**
- cały program (8 dni intensywnych zajęć) - **5 970 zł od osoby**

Oferta specjalna

- 10% rabatu za drugą osobę z tego samego hotelu – **690 zł/5 370 zł**
- 20% rabatu za trzecią osobę z tego samego hotelu – **610 zł/4 770 zł**
- 30% rabatu za każdą kolejną osobę z tego samego hotelu - **540 zł/4 180 zł**

Podane ceny są cenami netto.

Cena zawiera:

- uczestnictwo w wybranych przez siebie zajęciach – jeden moduł to minimum 16 godzin
- 100% merytorycznej i praktycznej wiedzy
- materiały szkoleniowe
- przerwy kawowe