



GS

**GINZA
SCHOOL**

ЧТО ТАКОЕ GINZA SCHOOL

Это программа обучения, созданная для профессионального развития сотрудников разных направлений ресторанной индустрии в России и СНГ. Совершенно новый стиль и подход к обучению, основанный на опыте группы компаний Ginza Project.



ginzaschool@ginzaproject.com
ginzaschool.ru
8 (800) 222-87-08



ПРЕПОДАВАТЕЛИ GINZA SCHOOL



**Сотникова
Анна**

Ректор Ginza School,
руководитель проектов
группы компаний
Ginza Project

18 лет в сфере ресторанного бизнеса. Начиная свою карьеру с официанта. Работала на позиции бармена, кассира, менеджера, управляющего. Открыла в качестве управляющей 28 ресторанов с разными концепциями. В ее зоне ответственности 17 проектов, более 2000 сотрудников



**Кранчев
Артём**

Координатор сомелье ресторанов Ginza Project в Санкт-Петербурге, координатор дегустационного отдела группы компаний

12 лет в ресторанной сфере, 5 лет сомелье в группе компаний. Проходил обучение и переквалификацию во Франции (школа Ecole des vins de Champagne), Италии, Германии, Австралии, Аргентине, Испании. Участник Балтийского кубка.



**Волкова
Юлия**

Шеф-координатор сомелье группы компаний Ginza Project в Санкт-Петербурге

8 лет работы в группе компаний Ginza Project. Опыт работы в ресторане с тремя звездами Michelin знаменитого шеф-повара Гордона Рамзи. Стажировка на лучших винодельнях Италии, Франции и Испании.



**Очирова
Валерия**

Управляющая рестораном «Пряности & Радости» с 2016 года

7 лет в Ginza Project. Международный опыт работы в ресторанном бизнесе. Обучение в австралийской школе сервиса Gustav Käser training international.



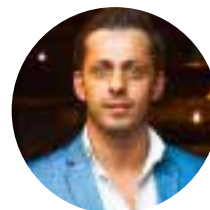
ПРЕПОДАВАТЕЛИ GINZA SCHOOL



**Булгаков
Денис**

Шеф-повар группы
компаний Ginza Project

12 лет работы в различных ресторанах Санкт-Петербурга и группы компаний Ginza Project.



**Амичба
Ираклий**

Тренинг-менеджер
Ginza School Spb

8 лет в сфере ресторанного бизнеса, работа в премиальных ресторанах группы компаний с ведущими шеф-поварами Японии, Аргентины, Исландии, Италии и Грузии.



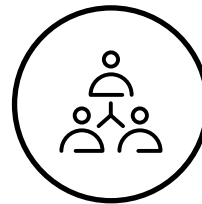
НАШИ КУРСЫ



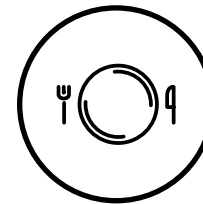
Полный курс
официанта



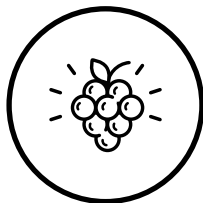
Продажи
для официантов



Работа
в команде



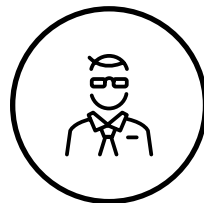
Банкетный
официант



Клуб
любителей
вина



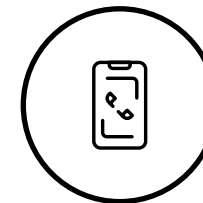
Крепкий
алкоголь



Эффективный
менеджер



Управляющий



Бронирование -
работа
администраторов



ЦЕЛИ КУРСОВ:

- Повышение квалификации
- Увеличение своего дохода
- Рост среднего чека и выручки ресторана
- Развитие хорошего сервиса для повышения лояльности гостя



ginzaschool@ginzaproject.com
ginzaschool.ru
8 (800) 222-87-08



ДЛЯ КОГО

Ginza School – проект для целеустремленных, амбициозных молодых людей, желающих самостоятельно развиваться в том или ином направлении ресторанного бизнеса. Мы предоставляем возможность не только индивидуального, но и корпоративного обучения: работаем как с собственниками бизнеса и управляющими компаний, так и с персоналом сторонних компаний внешнего рынка. Проводим обучение на базе Ginza School, а также выездные обучающие мероприятия.

Мы всегда готовы поделиться многолетним опытом Ginza Project для успешного развития вашего дела!

- **Официанты**
- **Банкетный официант**
- **Администратор**
- **Менеджер**
- **Управляющий**
- **Арт-директор**
- **Собственники бизнеса**

ginzaschool@ginzaproject.com
ginzaschool.ru
8 (800) 222-87-08



КУРС

ПОЛНЫЙ КУРС ОФИЦИАНТА

Продолжительность курса: 5 дней

ПРОГРАММА КУРСА

- Как выстроить свой рабочий день
- Сервис: от аперитива до диджестива
- Как быстро и эффективно выучить меню
- Методы и техники продаж
- Что такое средний чек и как его увеличить



ginzaschool@ginzaproject.com
ginzaschool.ru
8 (800) 222-87-08



КУРС ДЛЯ ОФИЦИАНТОВ

ПРОДАЖИ ДЛЯ ОФИЦИАНТОВ

*Продолжительность курса:
7 часов*

ПРОГРАММА КУРСА

- Кому мы продаем?
- Что мы продаем?
- Разберем методы и техники продаж
- «Вкусный алфавит»

ginzaschool@ginzaproject.com
ginzaschool.ru
8 (800) 222-87-08



КУРС ДЛЯ ОФИЦИАНТОВ

РАБОТА В КОМАНДЕ

Продолжительность курса: 7 часов

НАУЧИМ:

- Как избежать конфликтов
- Как погасить конфликты с коллегами
- Как работать без интриг
- Как эффективно работать в команде



ginzaschool@ginzaproject.com
ginzaschool.ru
8 (800) 222-87-08



КУРС

КЛУБ ЛЮБИТЕЛЕЙ ВИНА

*Продолжительность курса:
6 занятий (по одному каждую неделю)*

ПРОГРАММА КУРСА

- Знакомство с культурами виноделия стран Нового и Старого Света
- Знакомство с видами вин и их особенностями
- Изучение шампанских и игристых вин
- Правила сочетания вин с блюдами
- Изучение органолептики вина
- Обширная дегустация популярных и эксклюзивных образцов

ginzaschool@ginzaproject.com
ginzaschool.ru
8 (800) 222-87-08



КУРС

КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

*Продолжительность курса:
3 занятия (по одному каждую неделю)*

ПРОГРАММА КУРСА

- Изучение культуры производства крепких напитков
- Знакомство с сырьем и странами изготовителей
- Знакомство с характерными отличиями напитков и культурой питья
- Руководство по выбору крепких и элитных напитков
- Обширная дегустация различных образцов со всего мира



ginzaschool@ginzaproject.com
ginzaschool.ru
8 (800) 222-87-08





КУРС

ЭФФЕКТИВНЫЙ МЕНЕДЖЕР

Продолжительность курса: 4 дня

ПРОГРАММА КУРСА

- Компетенция и квалификация. В чем разница.
- Как эффективно распределить рабочее время
- Основные зоны ответственности
- Искренний сервис. Как мотивировать сотрудников делать больше чем достаточно
- Почему гости не оставляют отзывы в ресторане. Диалоги со «сложными гостями»
- Коммуникация с персоналом. «4 тона голоса» для эффективной коммуникации
- Аналитика. Инструменты высоких продаж.

ginzaschool@ginzaproject.com
ginzaschool.ru
8 (800) 222-87-08



ДОСТИЖЕНИЯ И НАГРАДЫ GINZA PROJECT

2003

Открытие первого ресторана Ginza, который дал название всей группе проектов Флагманский проект «Мари Vanna» в Санкт-Петербурге с уникальной концепцией: ресторан-квартира с домашней кухней и атмосферой, каждый гость которого имеет собственный ключ от двери

2008

Новый ресторан «Мари Vanna» открывается в Москве, в самом центре города

2009

Первые видовые рестораны, открывающие панораму на

главные достопримечательности Санкт-Петербурга: Terrassa с видом на Казанский собор и «Мансарда» с видом на Исаакиевский собор

Первый международный проект: открытие ресторана «Мари Vanna» в Нью-Йорке. Экспорт домашней русской кухни за границу получился удачным: за короткое время «Мари Vanna» полюбилась не только рядовым американцам и русским иммигрантам и туристам, но также стала местом притяжения знаменитостей со всего мира

Открытие самого высокого ресторана в Европе, Sixty, на 62 этаже башни «Федерация» в деловом районе Москва-Сити, с панорамными видами на всю Москву и мультинациональной

кухней от ученика Алана Дюкасса Карло Греку

Новая зарубежная «квартира» – ресторан «Мари Vanna» в Вашингтоне

2010

Открытие ресторана домашней грузинской кухни «Тинатин» вместе с известной телеведущей Тиной Канделаки

2012

Открытие ресторана «Мари Vanna» в Лондоне, в самом сердце элитного британского района Найтсбридж. В том же году ресторан получил премию «Лучший интерьер» по версии журнала Time Out London



Сам британский принц Уильям выбрал «Мари Vanna» для празднования своего 30-летия

2013

Открытие первого в России ресторана самого знаменитого повара мира Джейми Оливера – совместный проект Jamie's Italian в Санкт-Петербурге
Первая в России французская кафе-пекарня Paul, открытая в рамках эксклюзивной франшизы в самых популярных точках Москвы

2014

Открытие первого бутик-отеля «Квартира № 4». Концептуальный демократичный проект «Пряности & Радости» на Цветном бульваре в Москве, положивший начало целой сети под общим названием. Реализация первого проекта Jamie's Italian в Москве в самом центре, на Охотном ряду

2015

Открытие самого масштабного ресторана «Мари Vanna» в столице Азербайджана, Баку
Разработка и реализация концепции капитального ремонта старейшего продуктового рынка Москвы – Даниловского рынка. Создание актуального торгового пространства европейского уровня, где продажа свежих натуральных продуктов дополняется разнообразными фудкортами, а также гастрономическими и культурными событиями
Открытие масштабного демократичного проекта OBED BUFET формата free flow в Санкт-Петербурге и Москве. Самый грандиозный ресторан самообслуживания на Новом Арбате в Москве – это более 350 различных блюд в меню, 7 кухонь мира, полторы тонны качественной еды в день, 4000 гостей ежедневно
Открытие в «Чистой зоне» терминала E международного

аэропорта Шереметьево бизнес-зала MasterCard

2016

Завершение капитального ремонта Даниловского рынка
Развитие сети ALLFOODS до 7 магазинов
Открытие отеля Dom16 в Санкт-Петербурге
Ресторан Adrian Quetglas, расположенный на о. Майорка, получил звезду Michelin
На крыше башни «Око» комплекса Москва-Сити открылся панорамный ресторанный проект 354 Exclusive Height. Именно на такой высоте – 354 метра – разместился ресторан RUSKI, самый высокий ресторан с верандой в Европе, а также самый высокий каток в мире и банкетный зал Crystal Ballroom общей площадью 1300 кв. м



Лавровый лист – 2008

Независимая ресторанный премия Санкт-Петербурга «Лавровый лист – 2008». Ресторан Ginza получил награду как «Ресторан года». Ресторан «Мари Vanna» признан «Лучшим ресторанным событием года».

Afisha

Лучший ресторан на каждый день (2009 г.) Ресторан Piccolino признан «Лучшим рестораном на каждый день» по версии журнала Afisha.

GQ man of the year

Основатели Ginza Project, Дмитрий Сергеев и Вадим Лапин, стали лауреатами премии «GQ Человек года – 2010» в номинации «Ресторатор года».

Победа была присуждена за открытие новых ресторанов в Москве и Санкт-Петербурге в 2009 году, а также за большое развитие группы компаний за этот год.

Time Out 2010 / «Мари Vanna»

Ежегодная премия журнала Time Out Москва «Меню и счет», 2010. Ресторан «Мари Vanna» победил в номинации «Лучший новый ресторан».

Лавровый лист – 2009

Независимая ресторанный премия Санкт-Петербурга «Лавровый лист – 2009». Ресторан Francesco признан «Лучшим рестораном 2008 года».

Ресторан Terrassa назван «Лучшим ресторанным событием года». Ресторан Ginza получил награду «Ресторан-легенда».

Time Out 2009 / 2010

Ежегодная премия журнала Time Out Санкт-Петербург «Меню и счет», 2010. Ресторан кавказской кухни «МамаLyga» стал победителем в номинации «Лучший ресторан национальной кухни» за 2009 год. Ресторан Terrassa получил награду как «Самый модный ресторан». «Шарлоткафе» признано «Открытием года».



Премия «Лавровый лист»

Ginza Project стала победителем в номинации «Ресторанный тренд города» за самое большое количество ресторанов со звездами в 2010 году. Ресторан «Твербуль» стал победителем в номинации «Открытие года» за 2010 год.

Company of the year

В 2011 году Ginza Project была признана компанией года.

Resto Rate awards 2011

Ресторан Uilliam's признан лучшим рестораном года. Проект уникального формата «Фермер Базар», объединяющий функции

рынка, ресторана и супермаркета, получил серебряную награду за оригинальность концепции. Награды «За лучший ресторанный промоушен» удостоился ресторан «Карлсон».

Time Out

Ежегодная премия журнала Time Out Москва «Меню и счет», 2011. Ресторан «Балкон» стал обладателем звания «Лучший светский ресторан 2010 года». Ежегодная премия журнала Time Out «Меню и счет», 2013 – ресторан «Пряности & Радости» (лучшее кавказское меню). Специальная категория «Рестораны десятилетия» премии «Меню и счет», 2013 – ресторан «Царь» (Гран-при). Ресторан «Баклажан» (ресторан на каждый день). Ресторан «Бричмула» (национальная кухня).

VKLYBE.tv awards 2013

Премия в области клубной и ресторанной индустрии в номинации «Сетевое развитие».

Kids-friendly Business award 2015

Ресторан «Ларисуваннухочу» стал лауреатом 2015 года в номинации «Рестораны».



Magazan.ru

Премия «Лучшая летняя веранда ресторана – 2011» по версии портала.

Группа компаний удостоена специального приза – «Лучшая сеть ресторанов с летними верандами».

Ресторан «Карлсон» получил Гран-при за самую красивую и лучшую веранду лета 2011. Ресторан Vasanta награжден премией за лучший дизайн-проект летней веранды.

Ресторан Vuopo признан рестораном с лучшими панорамными видами.

В номинации «Лучшая веранда итальянского ресторана» победил «Дом Карло».

Ресторан «Эларджи» назван обладателем «Самой домашней веранды».

Time Out – 2012

Ресторан «Мари Vanna» в Лондоне получил престижную премию международного издания Time Out – Eating and Drinking Awards в номинации «Лучший дизайн – 2012».

Премия Where to eat 2013–2016

Лауреатами стали:

Ресторан «Мансарда», 2013–2016

Ресторан «Рибай», 2013

Ресторан Terrassa, 2013

Ресторан «Гастрономика», 2015

VKLYBE.tv awards 2014

Премия в области клубной и ресторанной индустрии в номинации «Сетевое развитие».

Les clefs d'OR

Ресторан «Рибай» стал победителем специальной номинации ресторанной премии WHERE TO EAT 2014 «Выбор ассоциации консьержей Les clefs d'Or».

Open table Top 100 restaurants 2016

Ресторан «Мари Vanna» в Лондоне вошел в список 100 лучших ресторанов по версии сервиса бронирования ресторанов Open table.

Luxury lifestyle awards middle east & Africa 2016

Ресторан «Мари Vanna» (Баку) стал лучшим рестораном в категории The luxury restaurant.





**После прохождения обучения в
Ginza School, лучшим ученикам
предоставляется возможность
трудоустройства в ресторанах
группы компаний Ginza Project**



ginzaschool@ginzaproject.com | ginzaschool.ru | 8 (800) 222-87-08

Мы с огромным удовольствием
ответим на все вопросы
относительно каждого курса,
места проведения, стоимости и даты



8 (800) 222-87-08

📷 ginzaprojectspb

ginzaschool@ginzaproject.com

ginzaschool.ru

