

TOITLUSTUSKORRALDUSE AKADEEMIA –

KOHT, KUS KIRG KOHTUB PROFESSIONAALSUSEGA

TALTECH | 9.03. – 9.06.2026

7 EAP | 102 ak/h + 80 ak/h | Tallinn | Eesti keel

TAL TECH

**OLED SA RESTORANI, KOHVIKU, CATERINGI VÕI MUU TOITLUSTUS-
ETTEVÕTTE LOOJA, OMANIK VÕI JUHT, SIIS SEE KURSUS ON JUST SULLE!
SINU KIRG! SINU ETTEVÕTE! SINU EDU!**

MIS KASU SA SAAD?

Kas tunned vahel, et oled üksi ja pead ellujäämiseks kogu aeg midagi leiutama?

Nüüd on sellele lahendus! Oled koos oma valdkonna inimestega, nendega, kes teevad sama asja, mis Sina ja iga päev.

Toitlustuskorralduse Akadeemia on loodud neile, kes soovivad juhtida restorani, kohvikut või toitlustusettevõtet mitte lihtsalt hästi, vaid **targalt, efektiivselt ja kasumlikult**.

KURSUSE SISU

1. **Restoranide juhtimise ülevaade** – mõtle nagu ettevõtja. Ärimudelid, bränd, eristumine.
2. **Finantsjuhtimine – tunne numbraid**, nad räägivad Sinuga. Tea ja juhi tulusid ja kulusid.
3. **Töökorraldus** – loo süsteem, mis töötab ka siis, kui sind pole kohal. Köök, saal, rahulolu.
4. **Menüüd, hinnakujundus ja kalkultatsioonid** – teadlikud valikud kasumi teenimiseks.
5. **Ettevõtte sisetoimingud** – sisseost, laoarvestused, broneeringud.
6. **Turundus ja sotsiaalmeedia** – nähtavus, bränd, mida märgatakse ja mäletatakse. Al kasu.
7. **Etikett ja protokoll** – professionaalsus igas detailis.
8. **Personalijuhtimine** – vali, motiveeri, maksa, toeta ja juhi oma tiimi.
9. **Veiniõpetus** – maitse, tunne ja oska pakkuda.

KELLELE SEE KURSUS ON MÕELDUD?

Kursus on mõeldud kõigile, kes soovivad värsket vaadet, uusi teadmisi ja professionaalset enesekindlust.

Kui soovid kasvada, uuendada ja mõista, kuidas juhtida **tulemuslikku, loovat, pidevalt arenevat ja hästi toimivat toitlustusettevõtet**, siis see kursus on loodud just Sulle!

ÕPIVÄLJUNDID

Kursuse lõpetaja:

- mõistab ettevõtte toimimist ja oskab luua kasumlikku ärimudelit;
- tunneb tööõiguse ja finantsjuhtimise põhialuseid;
- oskab luua ja juhtida meeskonda;
- mõistab turunduse, hinnastamise ja kliendikogemuse olulisust;
- oskab korraldada üritusi ja juhtida protsesse algusest lõpuni;
- teab veiniõpetuse põhialuseid ja nende seost toitlustuse kvaliteediga.

ÕPPEKAVA JUHTIVLEKTOR

Ritta Roosaar on ettevõtja, kes on rohkem kui 30 aastase kogemusega toitlustusvaldkonna praktik. Kogenud koolitaja, coach, toitlustuskorralduse ekspert, kes ühendab süsteemselt ettevõttes teooria, praktika ja igapäevatöö.

Ritta Roosaar

taltech.ee/kursus/52993
www.rittacoaching.com

