KONTAKT:

tel.: 500 48 26 48
info@letsenjoy.pl
www.letsenjoy.pl

CENNIK

KALKULACJA KARTY

Stworzenie karty barowej	2000 zł netto
Stworzenie karty barowej + karty win	3000 zł netto
Stworzenie karty dań	4000 zł netto

SZKOLENIA DLA GASTRONOMII U KLIENTA

1. Szkolenie Kelnerskie (ilość godzin teoretycznych 10; praktycznych 20)
   a) dla grupy do 6 osób 1500 zł
   b) każda dodatkowa osoba 200 zł
2. Szkolenie z Wiedzy o Wine* (ilość godzin teoretycznych 5; praktycznych 5)
   a) dla grupy do 6 osób 1000 zł
   b) każda dodatkowa osoba 150 zł
3. Szkolenie Manager Restauracji (ilość godzin teoretycznych 20)
   Kurs obejmuje materiały ze szkolenia Kalkulacja Karty oraz Food Cost
   a) dla grupy do 3 osób 4000 zł
   b) każda dodatkowa osoba 900 zł
4. Szkolenie Kalkulacje Karty oraz Food Cost (ilość godzin teoretycznych 2; praktycznych 3
   a) dla grupy do 3 osób 1000 zł
   b) każda dodatkowa osoba 150 zł
5. Kurs Barmański* (ilość godzin teoretycznych 5; praktycznych 15)
   a) dla grupy do 6 osób 2900 zł
   b) każda dodatkowa osoba 400 zł
6. Szkolenie z organizacji imprez (ilość godzin teoretycznych 10)
   a) dla grupy do 4 osób 1000 zł
   b) każda dodatkowa osoba 150 zł
7. Szkolenie z zakresu korpusu dyplomatycznego (ilość godzin teoretycznych 15)
   a) dla grupy do 4 osób 1000 zł
   b) każda dodatkowa osoba 150 zł

* Cena nie obejmuje win oraz alkoholi niezbędnych do przeprowadzenia zajęć praktycznych / materiały dostosowane są do karty win oraz karty barowej funkcjonującej już w lokalu.

SZKOLENIA DLA HOTELARSTWA U KILENTA

1. Szkolenie Manager Hotelu (ilość godzin teoretycznych 20)
   a) dla grupy do 3 osób 3300 zł
   b) każda dodatkowa osoba 900 zł
2. Szkolenie dla Recepcjonistów (ilość godzin teoretycznych 25; praktycznych 5)
   a) dla grupy do 6 osób 4800 zł
   b) każda dodatkowa osoba 500 zł
3. Szkolenie dla Concierge (ilość godzin teoretycznych 8; praktycznych 2)
   a) dla grupy do 4 osób 1800 zł
   b) każda dodatkowa osoba 350 zł

COACHING

Coaching i doradztwo przy rekrutacji

a) cena za 1 h dla kadry podrzędnego szczebla 100 zł
b) cena za 1 h dla kadry kierowniczej 200 zł

Indywidualne lekcje oraz konsultacje dla pracowników na stanowiskach:
Kelner, Barman, Kucharz, Manager zmianowy oraz Manager Główny

MARKETING PLAN
MARKETING TOWOJEJ RESTAURACJI I EVENTY

Organizacja imprez okolicznościowych i tematycznych, koncertów, degustacji happy hours	cena do indywidualnego ustalenia
Marketing promocyjny wraz z oprawą graficzną	cena do indywidualnego ustalenia
Marketing interentowy	cena do indywidualnego ustalenia
Plan marketingowy, budżet sprzedażowy oraz budżet kosztowy	6000 – 12000 zł

PROWADZENIE KSIĄŻKI HACCP	PROMOCJA DO KOŃCA 2019	
	150 zł/ godz.	100zł / godz.
KALKULACJA FOOD COST	150 zł/ godz.	100zł / godz.

Jakub Romańczuk
+48 500482648
info@letsenjoy.pl
www.letsenjoy.pl