

REVAS – symulacja biznesowa ON-LINE dla uczestników projektu

HARMONOGRAM DZIAŁAŃ

Działanie	Do kiedy	Kto
Przygotowanie i przesłanie tymczasowych kont szkoleniowych na platformę Revas dla uczestników szkolenia. Konfiguracja - 60 zespołów, 5 osobowych. U uruchomienie odpowiednich symulacji.	08.10.2019	Revas
Przypisanie kont do poszczególnych uczestników szkolenia/zespołów	14.10.2019	Firma x
Przygotowanie materiałów szkoleniowych	14.10.2019	Revas
Przygotowanie strony www dedykowanej uczestnikom szkolenia, na której znajdą się wszystkie materiały szkoleniowe tj.: <ul style="list-style-type: none">Filmy instruktażowe,Harmonogram rund decyzyjnych,Harmonogram konsultacji,Check lista konsultacji on-line,Instrukcje obsługi,Kontakty do osób z supportu,Inne materiały,	14.10.2019	Revas
Testy. Logowanie użytkowników na podane tymczasowe konta szkoleniowe.	17.10.2019	Firma x
Start rozgrywki	21.10.2019	Firma x
Raporty cząstkowe	Raz w tygodniu lub raz na dwa tygodnie	Revas
Raport końcowy – zakończenie rozgrywki	18.12.2019	Revas/ Firma x
Event nagrodowy dla uczestników	Styczeń 2020	CreditAg ricole

HARMONOGRAM RUND DECYZYJNYCH

Start szkolenia: 21.10.2019

Koniec szkolenia: 20.12.2019

RUNDY DECYZYJNE		
Dzień tygodnia	poniedziałek	piątek
Runda	Decyzje od	Decyzje do
1	21.10.2019 godz. 9:00	25.10.2019 godz. 24:00
2	28.10.2019 godz. 9:00	01.11.2019 godz. 24:00
3	04.11.2019 godz. 9:00	08.11.2019 godz. 24:00
4	11.11.2019 godz. 9:00	15.11.2019 godz. 24:00
5	18.11.2019 godz. 9:00	22.11.2019 godz. 24:00
6	25.11.2019 godz. 9:00	29.11.2019 godz. 24:00
7	02.12.2019 godz. 9:00	02.12.2019 godz. 24:00
8	09.12.2019 godz. 9:00	13.12.2019 godz. 24:00
Wyniki	18.12.2019 godz. 9:00 – ostateczne wyniki	

HARMONOGRAM KONSULTACJI

Konsultacje odbywają się telefonicznie i mailowo w dniach i godzinach wskazanych w poniższym harmonogramie. W wyjątkowych sytuacjach istnieje również możliwość konsultacji w innych terminach.

KONSULTACJE ON-LINE		
Data	Dzień tygodnia	Godzina
21.10.2019	Poniedziałek	09:00 – 11:00
23.10.2019	Środa	09:00 – 11:00
28.10.2019	Poniedziałek	09:00 – 11:00
30.10.2019	Środa	09:00 – 11:00
04.11.2019	Poniedziałek	09:00 – 11:00
06.11.2019	Środa	09:00 – 11:00
11.11.2019	Poniedziałek	09:00 – 11:00
13.11.2019	Środa	09:00 – 11:00

Temat zajęć
Wprowadzenie do zarządzania Restauracją (Przychody, Koszty, Zyski, Straty w Restauracji)
Zarządzanie wirtualną Restauracją – runda 1 (Nazwa, Misja, Zasady zespołu, Przydział ról, Wybór banku i biura rachunkowego)
Zarządzanie wirtualną Restauracją – runda 2 (Przygotowanie restauracji od strony podażowej – zakup sprzętów, zasobów oraz zatrudnianie ludzi, ustalenie cen oferowanych usług)
Analiza wyników firmy – raport sprzedaży, finanse, analiza konkurencji
Zarządzanie wirtualną Restauracją – runda 3 (Podejmowanie decyzji biznesowych, wprowadzenie korekt na podstawie przeprowadzonej analizy wyników, analiza oraz decyzja biznesowe dot. wprowadzenia udogodnień dla pracowników)
Analiza wyników firmy – raport sprzedaży, finanse, analiza konkurencji
Zarządzanie wirtualną Restauracją – runda 4 (Podejmowanie decyzji biznesowych, wprowadzenie korekt na podstawie przeprowadzonej analizy wyników, analiza oraz decyzja biznesowe dot. wprowadzenia udogodnień dla klientów)

Temat zajęć
Analiza wyników firmy – raport sprzedaży, finanse, analiza konkurencji
Zarządzanie wirtualną firmą – runda 5 (Podejmowanie decyzji biznesowych, wprowadzenie korekt na podstawie przeprowadzonej analizy wyników, analiza oraz decyzja biznesowe dot. marketingu tradycyjnego)
Analiza wyników firmy – raport sprzedaży, finanse, analiza konkurencji
Zarządzanie wirtualną firmą – runda 6 (Podejmowanie decyzji biznesowych, wprowadzenie korekt na podstawie przeprowadzonej analizy wyników, analiza oraz decyzja biznesowe dot. marketingu internetowego)
Analiza wyników firmy – raport sprzedaży, finanse, analiza konkurencji
Zarządzanie wirtualną firmą – runda 7 (Podejmowanie decyzji biznesowych, wprowadzenie korekt na podstawie przeprowadzonej analizy wyników, analiza oraz decyzja biznesowe dot. szkoleń pracowniczych)
Prezentacja wyników biznesowych wirtualnych Restauracji
Podsumowanie warsztatów