

1. Pojam menadžmenta
2. Klasične greške menadžera restorana
3. Životni ciklus preduzeća (restorana)
4. Vrste restorana
5. Strateški alati za analizu okruženja
6. SWOT analiza
7. Grana i granska konkurencija
8. Porterov model 5 konkurentskih sila
9. Portfolio matrica
10. Benčmarking kao strateški alat
11. Jezgro kompetentnosti
12. Osnivanje novog restorana (razlozi)
13. Kritični faktori uspeha restorana
14. Alternative osnivanja restorana
15. Koncept restorana
16. Lokacija restorana
17. Menadžeri i menadžerska nadležnost
18. Karakteristike uspešnih menadžera restorana
19. Planiranje kao faza procesa menadžmenta
20. Ciljevi (pojam i vrste)
21. Merila uspeha (KPIs)
22. Biznis plan
23. Organizovanje kao faza procesa menadžmenta
24. Faze HR procesa
25. Vođenje kao faza procesa menadžmenta – Liderstvo
26. Karakteristike lidera
27. Znakovi lošeg liderstva
28. Promocija i promotivni miks
29. Finansijsko izveštavanje
30. Likvidnost i solventnost preduzeća
31. Profitabilnost preduzeća
32. Cenovna politika restorana
33. Kalkulacija prodajnih cena po metodi trošak plus
34. Cilj vs strategija
35. PESTEL analiza
36. Franšizni model poslovanja
37. Elementi koncepta restorana
38. Meni u restoranu
39. Klasifikacija menadžera
40. Funkcije i veštine menadžera