

Школа HoReCa-юриста

HoReCa-юрист – это юрист для ресторанов, баров, кафе, других заведений общественного питания, а также гостиниц.

Этот курс – результат синергии многолетнего опыта вузовского преподавания профессиональных навыков юриста для студентов и моего уже 10-летнего опыта работы частнопрактикующим юристом в узкой специализации - HoReCa-юристом.

Юлия Вербицкая

Начало: 1 октября 2024 г.

Длительность: 2,5 месяца

Как проходит обучение

- Онлайн-лекции с реальными кейсами и судебной практикой
- Тесты для проверки знаний
- Практические задания
- Обратная связь по заданиям
- Командные практикумы
- Нагрузка около 5 часов в неделю

Программа курса:

Модуль I Практическая часть (знания) – практико-ориентированные лекции

Блок 1. Создание бизнеса

- Какую форму ведения бизнеса выбрать?
- Ответственность за деятельность без оформления
- Разница в ИП и ООО: неочевидные плюсы и минусы
- Создание ИП
- Создание ООО
- Самозанятость как новая форма общепита
- Комбинирование ИП и ООО в рамках одного заведения
- Уведомление о начале деятельности заведения
- Как выводят деньги в ООО
- Оформление уголка потребителя

Блок 2. Выбор помещения под общепит

- Общие санитарно-технические требования: что может повлиять на закрытие от РПН
- Требования к туалетам
- Основные противопожарные нормы
- Где нельзя открывать заведение, если собираетесь продавать алкоголь
- Особенности открытия заведения в жилом доме
- Юридические риски, обременения и ограничения, совместная собственность

- Ограничения на использование помещения по земельному праву

Блок 3. Договорная работа

- Как составляется договор «с нуля»
- Как проверяется договор
- Что такое протокол разногласий, протокол согласования протокола разногласий и т.д.
- Где стоит пойти на уступки, а где нет – как определить важность того или иного условия
- Показатели качества работы юриста в договорной работе и переговорах
- Договор аренды: основные риски
- Договор аренды: как подстраховаться на случай пандемии
- Договор аренды: платежи по договору аренды, арендные каникулы, коммуналка
- Договор аренды: срок договора и регистрация
- Договор аренды: реконструкция и неотделимые улучшения
- Договор аренды: ответственность, убытки, расторжение договора
- Договор купли-продажи, поставки. Как подстраховаться от одностороннего изменения цен на продукты. Закупка дорогостоящего оборудования (в т.ч. с рук).
- Договор возмездного оказания услуг с дизайнером, фотографом. Как оформить правильно передачу прав на логотип, меню, фотографии, как подстраховаться от ворованных фото (штраф от 10 тыс. до 5 млн. руб)
- Договор подряда со строителями: риски по пожарке и санпинам

Блок 4. Покупка и продажа бизнеса

- Какие виды договоров используют при продаже бизнеса
- Как не купить «кота в мешке»
- Покупка «готового бизнеса» через брокеров: подводные камни
- Риски про покупке и продаже ООО
- Особенности продажи бизнеса, оформленного на ИП
- Как правильно передать права аренды

Блок 5. Сотрудники

- Отсутствие оформления: штрафы и другие риски
- Официальное оформление: пошаговая инструкция
- Обязательные условия трудового договора
- Как возложить на сотрудников материальную ответственность
- Дисциплинарная ответственность: как грамотно «штрафовать»
- Как уволить сотрудника по статье чтобы он не смог оспорить это через суд
- Ученический договор: оформляем стажировку и обучение
- Продюсерский договор с артистами: вводим дисциплину в творческий штат
- Оформление сотрудников как ИП: 6% налогов вместо 43%
- Самозанятые сотрудники

Блок 6. Защита секретов производства. Коммерческая тайна

- Интеллектуальная собственность в общепите: как оформить
- Как защитить рецепты и ТТК
- Как продать рецепт, не лишаясь права на него

- Франшиза и «квазифраншиза»: дорогие и бюджетные способы оформления франшизы
- Коммерческая тайна на предприятии
- Режим коммерческой тайны для сотрудников
- Режим коммерческой тайны и обязательства по конфиденциальности для контрагентов
- Ответственность за кражу интеллектуальной собственности и нарушение коммерческой тайны

Блок 7. Налоги и общепит

- Когда оптимизации налогов выходит за рамки закона
- Что такое дробление бизнеса
- Риски в привлечении самозанятых на работу

Занятие ведет Татьяна Васильченко, руководитель бухгалтерского агентства полного цикла (ООО «Ваш бухгалтер в общепите»). Специализация – ресторанный бизнес. На постоянном сопровождении 15 объектов общепита, а так же бизнесы, оказывающие сопутствующие услуги ресторанному – пищевая безопасность, IT услуги, рекламные услуги. Поставила учёт с нуля более чем в 10 крупных ресторанов. Провела аудиторские проверки более чем на 20 объектах. Регулярно консультирует действующих предпринимателей, а так же только желающих стать рестораторами. Провела более 500 консультаций. Резидент ассоциации деловых женщин Юга России.

Блок 9. Как не отравить людей в ресторане

- Частые нарушения санитарных правил на кухне кафе
- Минимальные документы, которые снизят риски по проверкам и отравлениям
- Площадь производственных помещений и влияние на пищевые риски, что можно делать на маленькой кухне
- Что такое HACCP (ХАССП) простым языком с примерами
- В каких случаях нужен ХАССП в общепите
- Покупка сертификата ХАССП или самостоятельное внедрение?

Занятие ведет Артём Копцев, санитарный врач по гигиене питания, специалист по пищевой безопасности. Бывший сотрудник Роспотребнадзора (отдела питания). Высшее медицинское образование по направлению «Общая гигиена». Разработал более 100 систем ХАССП для ресторанов и кафе. Провел более 200 санитарных аудитов на кухнях ресторанов. Занимается разработкой документацией (системы ХАССП, ППК) и помогает предприятиям подготавливаться к проверкам Роспотребнадзора. 10 лет работает в сфере общественного питания.

Блок 10. Ответственность за вред потребителю

- Что делать если отравили людей в ресторане
- Причины отравления и характерные признаки. Как выявить злоупотребление со стороны гостя: мнимое отравление или мнимый ущерб
- Как правильно возместить ущерб во внесудебном порядке: сохраняем репутацию и не допускаем потребительского экстремизма
- Массовые одновременные жалобы на отравление: первые действия ресторатора, от которых будет зависеть исход ситуации
- Анализ судебной практики со всех регионов РФ по размерам возмещения морального вреда и других издержек потребителя при отравлении

- Доказательство факта отравления
- Размеры компенсации
- Что будет, если уронить кальян на гостя
- Должен ли платить ресторатор, если гость упал в заведении сам
- Ответственность за смерть или увечье при пожаре: какие компенсации получили по суду посетители и их родственники за «Хромую лошадь»

Блок 11. Проверки

- Виды проверок
- Вся правда о моратории на проверки
- Изменения в КоАП
- Проверки противопожарных правил
- Проверки санитарных правил
- Административные штрафы и другие санкции за отравление людей от Роспотребнадзора
- Основные проверяющие органы
- Этапы проверки: когда и в какие сроки подавать важные документы
- Когда стоит обжаловать, а когда это не целесообразно
- Досудебное обжалование результатов проверки
- Судебное обжалование результатов проверки
- Законное снижение штрафа
- Досрочное открытие после приостановления деятельности
- Что будет если не пустить инспектора

Блок 12. РАО, ВОИС, УПРАВИС

- За что и кому надо платить: два вида платежей
- Как музыканты получают плату за музыку в барах
- Можно ли не платить за своих музыкантов
- Можно ли не платить за «санкционную» музыку
- Расчет платежей в РАО и ВОИС (отели, рестораны)
- Как проходят проверки РАО, ВОИС
- Альтернативные способы легализации музыки
- Кейс: УПРАВИС против кондитерской фабрики «Волжанка»

Блок 13. Видеонаблюдение

- Организация видеонаблюдения
- Кто обязан вести видеонаблюдение
- Границы частной жизни
- Скрытая запись
- Видео- и аудиозапись как доказательство в суде
- Судебная практика по видеонаблюдению за сотрудниками

Блок 14. Антитабачный закон

- 4 основных штрафа за нарушение антитабачного закона: как не получить их все
- Поможет ли кальянный кейтеринг?
- Помогут ли бестабачные смеси? А безникотиновые бестабачные?
- Деление кальянной на помещения и «отдельный ОКВЭД»
- «Мы не общепит, у нас только чай, а кухни нет» - сработает ли?

- Стоит ли организовывать кальянную как клуб с закрытым членством
- Есть ли рабочий способа обхода ч. 3 ст. 6.25?
- Можно ли курить на летней веранде
- Как Роспотребнадзор проверяет заведения с кальянами, опыт пандемии
- Будущее кальянных: стоит ли открывать кальянную?
- Можно ли полностью запретить вход детей в кальянную?
- Можно ли сделать курилку в ресторане?

Блок 15. Алкоголь

- Как законно использовать крепкий алкоголь без лицензии в кулинарах блюдах
- Алкогольное желе и алкогольное мороженое
- На какой алкоголь нужна лицензия, а каким можно торговать без лицензии
- Штрафы за торговлю без лицензии
- Пробковый сбор: юридическая квалификация
- Конфискация алкоголя: как вернуть все назад
- Пробковый сбор: юридическая квалификация
- Как выдворить из заведения сильно пьяных гостей

Блок 16. Реклама

- Согласование вывески
- Реклама табака и кальянов
- Рассылка смс по базе: юридические моменты
- Реклама алкоголя
- Вся правда о штрафах за маркировку рекламы

Модуль II Прикладная часть (умения, навыки) – скрин-касты, семинары, мастер-классы, деловые игры, активное взаимодействие участников друг с другом

Блок 1. Составление договора аренды коммерческой недвижимости с нуля: пошаговый алгоритм

- Проверка договора, составление юридического заключения с перечислением всех рисков
- Как определить условия договора, приемлемые для клиента
- Оформление правок в договор (правки в тексте договора, протокол разногласий, отдельная таблица – разбираем плюсы и минусы различных способов)
- Согласование условий договора с арендодателем, тактика ведения переговоров
- Оформление итогового отчета для клиента

Командный практикум № 1 (деловая игра): Проверка и согласование договора аренды под общепит (для всех участников, кроме тарифа Слушатель)

Задание с обратной связью – проверка ваших договоров и протоколов разногласий

Результат этого блока: умение осознанно составлять договоры (не по шаблонам), умение проводить переговоры, понимание бизнес-задач клиентов

Блок 2. Эффективная юридическая консультация для бизнеса

- Какие задачи бизнеса должна решать консультация
- Стоит ли давать бесплатные юридические консультации для продажи услуг
- Этапы консультирования: первичная консультация, выработка позиции, итоговая консультация
- Секреты написания юридического заключения (письменной консультации, меморандума), которым клиент будет доволен

Практикум № 2: учимся проводить интервьюирование так, чтобы записать клиента на платную консультацию – для всех участников, кроме тарифа Слушатель

Практикум № 3: готовим вопросы для консультации так, чтобы клиент понял вашу экспертность – для всех участников, кроме тарифа Слушатель

Практикум № 4: консультируем «сложных» клиентов – для всех участников, кроме тарифа Слушатель

Мастер-класс (скринкаст): Пошаговое составление консультации (практическое задание)

Результат этого блока: готовое юридическое заключение для вашего портфолио, навык устного консультирования

Блок 3. Разработка основной юридической документации для общепита

- Какие документы действительно нужны, а что лишнее
- Правила заведения и другие договоры с потребителем
- Пакет документов по коммерческой тайне
- Что я могу сделать еще?

Мастер-класс (скринкаст): Составление кадровых документов (задание с обратной связью – составьте свой пакет кадровых документов)

Модуль III. Карьерное развитие и частная практика

- Работа HoReCa-юристом: инхаус, консалтинг или частная практика
- Какие задачи ставятся юристам
- Кто мои клиенты
- Разбор основных источников клиентов
- Ценообразование юридических услуг для HoReCa
- Создание вашей линейки услуг
- Юридические статьи для блогов и социальных сетей
- Составление портфолио
- Оформление кейсов

Практикум № 5: мозговой штурм (разбор участников) на тему «Моя уникальная линейка услуг и специализация внутри специализации» для всех участников, кроме тарифа Слушатель