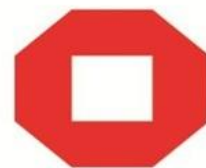
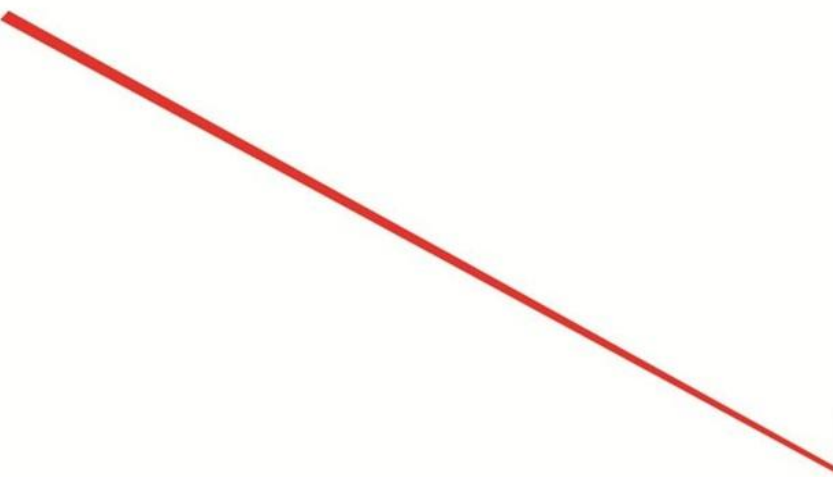
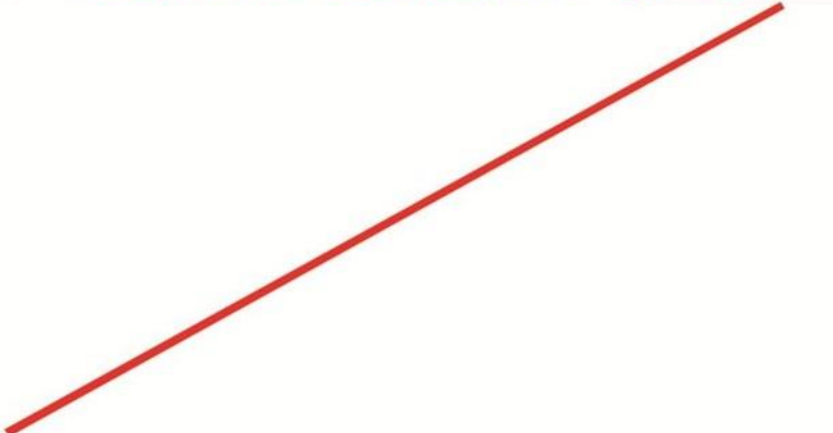
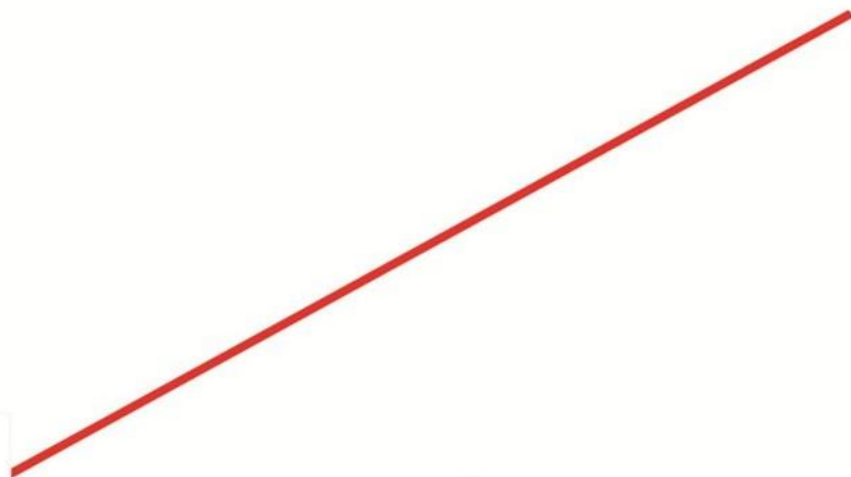
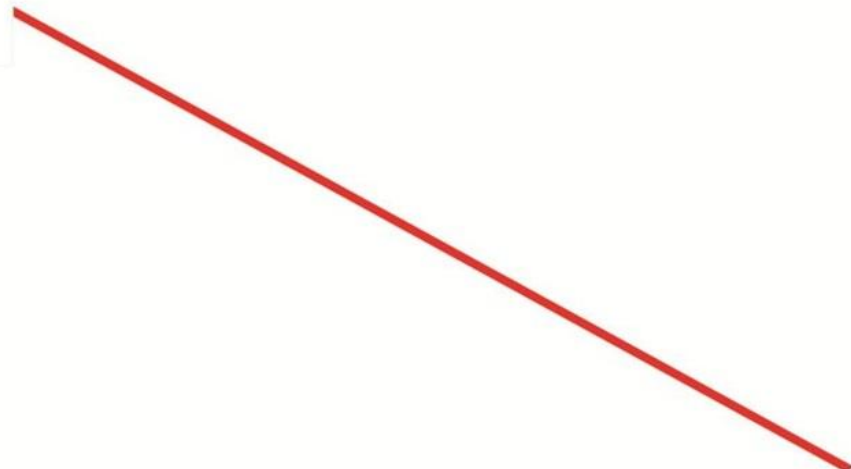


МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ

Искусство,
дизайн и сфера
услуг



Тюменская область



Тема: Кадровая структура и основные должности в ресторане и гостинице



Четкая, отлаженная организационная структура ресторана или кафе – это краеугольный камень его успешной работы. Благодаря строгой иерархии персонала, управление рестораном производится быстро и эффективно



В ресторане есть несколько групп работников, которые объединены по своим функциям:

- ❑ Владелец ресторана, он же часто выступает генеральным директором



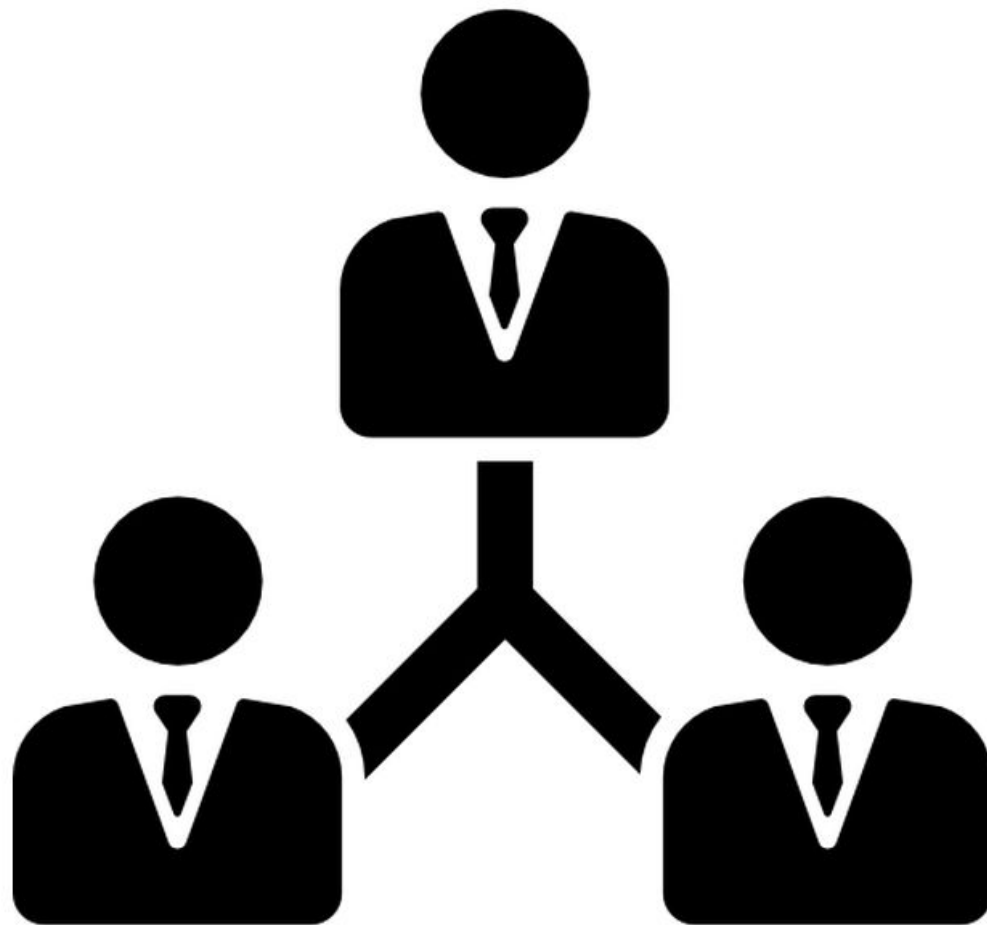
□ Бухгалтерия



□ Управляющий или заместитель генерального директора



□ Администраторы или менеджеры



□ Кухонные работники



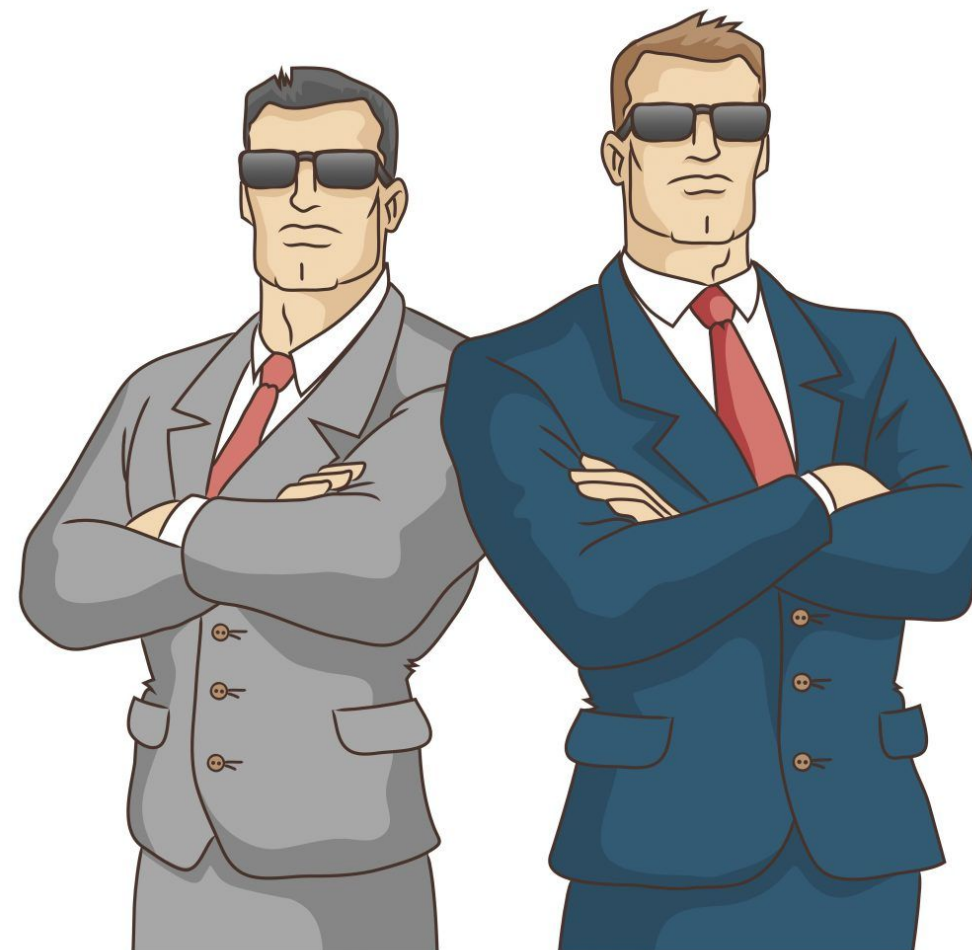
☐ Работники сервиса



□ Технический персонал



- ❑ Работники склада и охраны, однако в небольших заведениях эта категория сотрудников может отсутствовать



Leboard

Эти группы работников выступают как звенья одной цепи. Часто случается, что если одна категория работников функционирует неправильно, то по принципу домино «сыпется» вся структура ресторана, что приводит к его развалу. Каждый сотрудник должен четко знать свои обязанности, а также своего непосредственного начальника, чтобы выполнять его инструкции



Самый главный человек в ресторане – это его владелец, ему подчиняется весь персонал. Если владелец заинтересован в прибыли, то многие проблемы заведения он взваливает на свои плечи – выбор концепции заведения, найм персонала, подбор поставщиков, реклама и привлечение посетителей



В большинстве случаев владелец доверяет управление заведением (особенно если он не слишком разбирается, как управлять рестораном) директору, зам. директору или управляющему, которому непосредственно подчиняются администраторы



Составьте схему:

«Организационные структуры управления рестораном»





Директор осуществляет общее управление рестораном. Менеджер смены сочетает в себе сразу несколько функций, но прежде всего он координирует работу обслуживающего персонала. Так, менеджеру (администратору) подчиняются официанты, бармены, хостес, а также технический персонал – гардеробщики, мойщики посуды, уборщицы, швейцары, рабочие по зданию, а также водитель и курьер, если в заведении есть такие должности

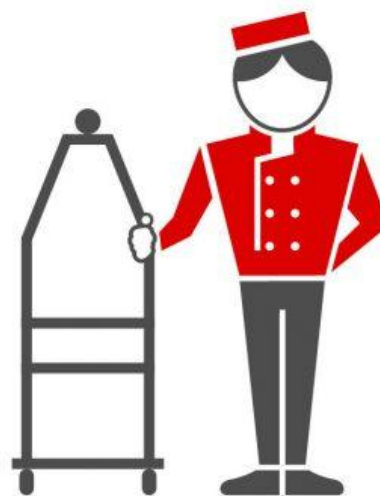


Главой кухонной группы является шеф-повар или старший повар. Он руководит поварами, кондитерами, помощниками поваров. В некоторых ресторанах есть должность заведующего производством, и обязанностей у этого сотрудника больше – это не только контроль работы кухни, но и руководство младшим кухонным персоналом. Крупные заведения общепита могут иметь в штате менеджера по закупке или заведующего складом, который руководит кладовщиками, а также водителем



Структура гостиничного предприятия, оказывающая услуги гостеприимства

Организационная структура гостиничного предприятия определяется назначением гостиницы, ее местоположением, спецификой гостей и другими факторами. Она является отражением полномочий и обязанностей, возложенных на каждого ее работника



Характеристика деятельности персонала, выполняющего основные виды деятельности, связанные с предоставлением гостиничных услуг

Управляющий гостиницы

Служба приема и регистрации

Служба безопасности

Административно-
хозяйственная (кастелянская)
служба

Служба управления номерным
фондом

Служба бронирования

Служба портье

Служба приема гостей

Служба горничных

Работа с карточками

