

Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ИНСТИТУТ ГАСТРОНОМИИ
Базовая кафедра Высшая школа ресторанного
менеджмента

Организация труда персонала на предприятии ресторанного бизнеса

Руководител
ь: Еронкевич
Н.Н.

Красноярск
2022

Студент: Сенькин
Максим

Группа: ИГ21-01Б-РМ

ВВЕДЕН

ИЕ

ЦЕЛЬ: Разработка рекомендаций по совершенствованию организации труда персонала: ООО «Меланзана»

АКТУАЛЬНОСТЬ: Хорошо организованная работа персонала и места работы персонала на предприятии общественного питания позволит соблюдать поточность и оперативность работы

ОБЪЕКТ ИССЛЕДОВАНИЯ: Кафе пицца-паста-бар «Перцы»

ПРЕДМЕТ ИССЛЕДОВАНИЯ: Организация труда персонала

Задач

И Изучить теоретические основы организации труда персонала на предприятии ресторанного бизнеса

Проанализировать организацию труда персонала кафе пицца-паста-бара «Перцы» ООО «Меланзана»

Разработать рекомендации по совершенствованию организации труда персонала

Основные термины

Ресторан (от фр. restaurer, восстановить, крепить) – это заведение, которое продает готовую еду и напитки по заказу для употребления в пищу на месте.

Организация труда – организационная система, имеющая своей целью достижение наилучших результатов использования живого труда в процессе производства.

Ресторанный бизнес – это предпринимательская деятельность за счет собственных или заемных средств на свой риск и под свою ответственность, в области ресторанного дела.

История развития кафе «Перцы»

Bellini group - наиболее известный и популярный бренд в ресторанной сфере Красноярска. Жители города с 2004 года отдают предпочтение в пользу безупречного обслуживания, высокого качества блюд и уютной атмосферы в заведениях.

The logo for Bellini group is displayed on a black rectangular background. The word "Bellini" is written in a large, white, serif font, with a stylized fork icon integrated into the letter 'l'. Below "Bellini" is the Russian text "группа компаний" in a smaller, white, sans-serif font. To the right of "Bellini" is the word "group" in a white, lowercase, sans-serif font.

Bellini
группа компаний group

Анализ организации труда персонала в кафе пицца-паста-бара «Перцы» ООО «Меланзана»

Удобный график работы. Официанты работают по сменам, кто-то заступает с утра, кто-то с вечера, потому в качестве подработки параллельно с учебой или с основной работой работа официантом – это прекрасная возможность получать дополнительный заработок.

Лояльный персонал. Если стало трудно работать, или что-то случилось, то всегда на помощь может прийти другой официант и помочь.

Возможность быстрого карьерного роста в холдинге компании Bellini Group

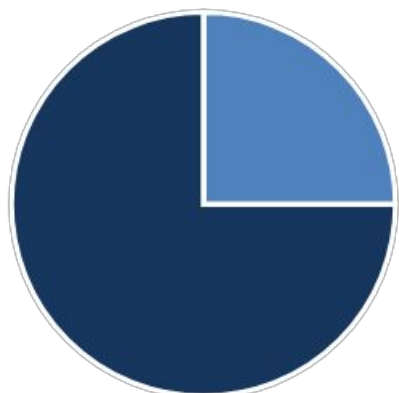


Распорядок рабочего дня

Наименование выполняемой работы	Текущее время ч. мин.		Продолжительность (мин.)	Индекс затрат ФБС орг.	Примечание
	Начало	Окончание			
Подготовка зала	10:00	11:00	60		Время обслуживания рабочего места
Уборка	10:00	11:00	15		
Уборка мебели	10:00	11:00	15		
Наполнение бара посудой	10:00	11:00	10		
Проверка инвентаря в комодах	10:00	11:00	5		
Уборка открытой и закрытой кухни	10:00	11:00	15		
Рабочее время	10:00	11:00	120	О	Основное время
Перерыв	10:00	11:00	10	ОТЛ	Время на отдых и личные надобности
Проверка рабочей зоны	10:00	11:00	10	ОБС орг.	Время обслуживания рабочего места
Пополнение бара посудой	10:00	11:00	10		
Рабочее время	10:00	11:00	120	О	Основное время

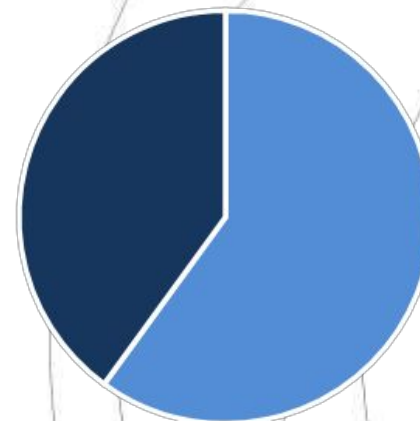
Опрос сотрудников заведения

Устраивает ли вас заработная плата ?



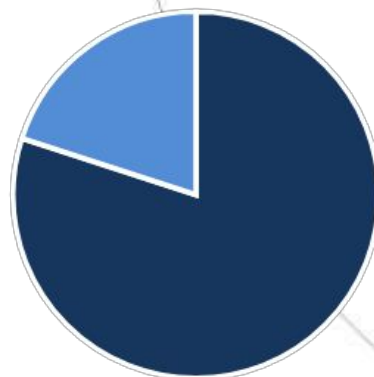
■ Устраивает ■ не устраивает

Устраивает ли вас работа ?



■ Да ■ нет

Хотите ли вы карьерного роста?



■ да ■ нет



Достоинства организации труда в кафе

«Перцы»

Общение с людьми, новые знакомства. Коммуникабельным и общительным людям работа нравится, прежде всего, тем, что есть возможность общаться с людьми и заводить новые знакомства.

Помимо заработной платы официант получает еще и чаевые от клиентов, если им понравилось обслуживание в ресторане.

Их размер зависит от уровня заведения, чем дороже ресторан – тем больше чаевых могут оставить, но многое зависит и от того остался клиент доволен или нет, потому в интересах официанта быть обходительным, внимательным и пытаться угодить посетителю.



Перцы

Недостатки организации труда в кафе «Перцы» и рекомендации по совершенствованию

Температурный режим помещения не всегда соответствует норме

Частые неполадки технического оборудования

Частые перебои связи

Отсутствие фиксированного обеденного перерыва

Низкий уровень сервиса связанный с маленьким штатом работников

Отсутствует поток чистых столовых приборов

Нарушен поток посуды для бара



Источники

1. Перцы на красноярском рабочем. — Текст : электронный // Рестораны Bellini Group: [сайт]. — URL: <https://bellinigroup.ru/rest/pertsy-na-krasnoyarskom-rabochem/> (дата обращения: 29.12.2021).

2. Каталог национальных стандартов. — Текст: электронный // РОССТАНДАРТ : [сайт]. — URL: <https://www.rst.gov.ru/portal/gost> (дата обращения: 29.12.2021).

3. Требования СЭС к кафе и ресторанам. — Текст: электронный // Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: [сайт]. — URL: https://www.rosпотребнадзор.ru/sanitary_rules/polnye-teksty-dokumentov.php (дата обращения: 29.12.2021)

Оглавление

Слайд 1: Титульный

1

Слайд 2: Введение

2

Слайд 3:

Задачи

3

Слайд 4: Основные

термины

4

Слайд 5: История развития кафе

«Перцы»

5

Слайд 6: Анализ организации

труда

6

Слайд 7: Распорядок рабочего

дня

7

Слайд 8: Опрос сотрудников

заведения

8

Слайд 9: Достоинства организации

труда

9

Слайд 10: Недостатки организации

труда

10

Слайд 11:

Источники