



Авторы: Бельды Наталья, ученица 9 кл. (VIII вида); Галочкин Алексей, ученик 6 кл. (VIII вида); Воронина Светлана, ученица 6 кл. (VIII вида); Кузминская Виктория, ученица 6 кл. (VIII вида); Швец Анастасия, ученица 6 кл. (VIII вида).

Руководитель: педагог-психолог Паскал Виктория Викторовна.

Специалист, который контролирует качество обслуживания в зале ресторана, подбирает персонал, общается с посетителями, решает конфликтные ситуации.

Администратора ресторана называют еще менеджером зала или управляющим.

Обязанности могут быть разными, в зависимости от уровня ресторана и способа распределения функций между членами коллектива. Основные обязанности администратора ресторана — встречать клиентов, провожать к столу, интересоваться необходимостью предоставления тех или иных услуг. Он ответствен за комфортом посетителей в зале, обеспечивает порядок в заведении, разрешает конфликты с недовольными посетителями.

Администратор ресторана должен еще управлять коллективом, увольнять сотрудников и подбирать других. Часто прием персонала на работу является основной функцией администратора, помимо этого, чтобы свести к минимуму неприятные ситуации управляющий должен проводить тренинги для персонала, организовывать мероприятия, ведущие к повышению качества работы сотрудников. Администратор помогает руководству, составляет графики работы сотрудников, решает конфликты в коллективе. Он всегда должен быть в курсе происходящего в заведении, уметь найти замену заболевшему сотруднику, решить нестандартные ситуации в случае их возникновения.

Администратор ресторана общается с органами, проводящими проверки : СЭС, пожарной инспекцией, милицией, прокуратурой.

Рабочий день его обычно проходит посменно, чаще всего в заведениях ресторана как минимум два администратора. В основном все время приходится проводить на ногах. Вакансии имеются во всевозможных ресторанах, кафе, клубах и подобных заведениях.

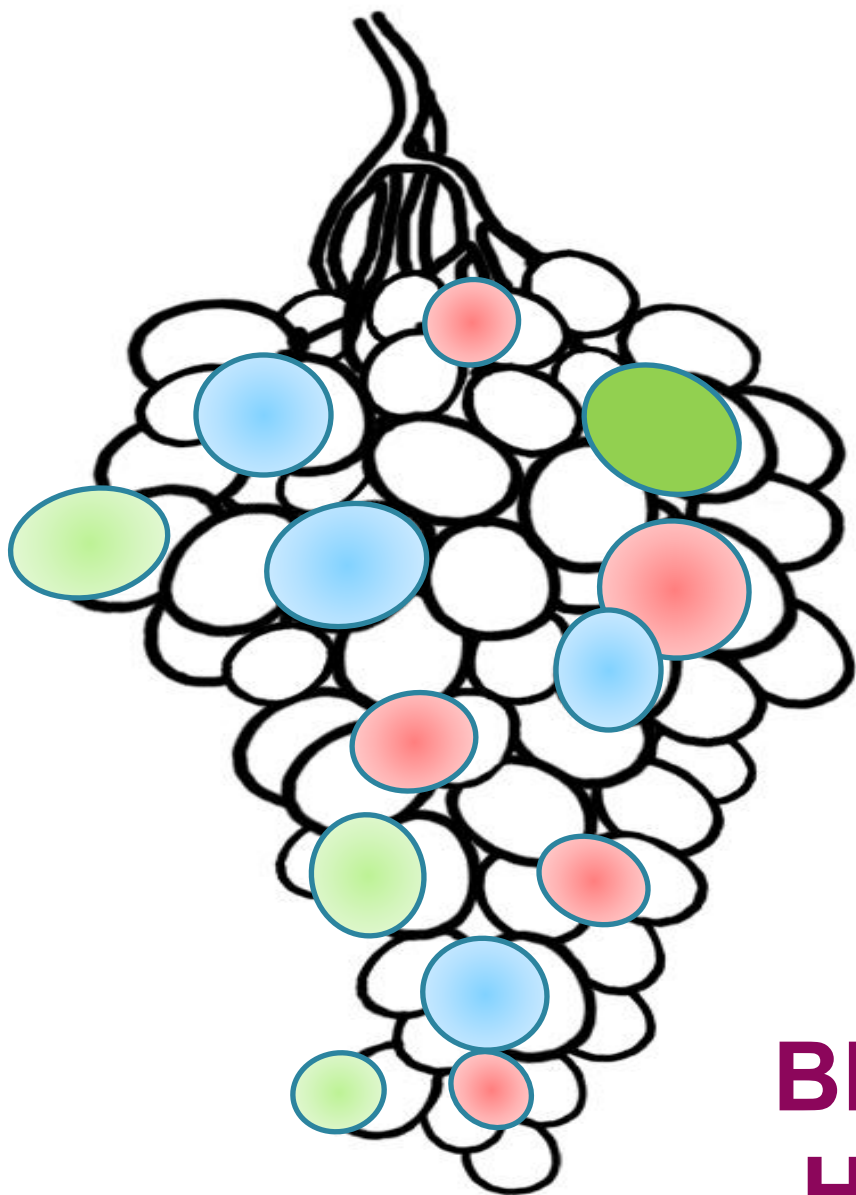


Часто администратором становится тот, кто начинал и, официантом или барменом. Образование необходимо высшее или среднее в сфере пищевой промышленности.



Администратору ресторана необходимо уметь работать с различными типами кассовых аппаратов, знать кассовые программы, разработанные для предприятий. Для решения различных ситуаций администратору понадобятся знания по психологии. Он должен быть ответственным, решительным, активным, умеющим сдерживать эмоции.

Иметь четкую дикцию, грамотную речь.



**ПОСМОТРИ
ВНИМАТЕЛЬНО
НА ВИНОГРАД**

**СКОЛЬКО ТЫ УВИДЕЛ ЯГОД
КРАСНОГО ЦВЕТА?**