

Профессия метрдотеля в гостинице

Выполнила: Капустина Евгения Александровна

Проверила: Шубина Марина Васильевна



Метрдотель
координирует и
контролирует
работу
обслуживающего
персонала
ресторана, всех
его сотрудников,
которые не имеют
отношения к кухне
(официанты,
уборщицы,
охранники и др.).

Функции метрдотеля

Они следят:

- за внешним видом, его чистотой и аккуратностью;
- за работой официантов
- за корректностью выставляемых посетителям счетов;
- за соблюдением дисциплины среди сотрудников и гостей заведения;
- за нарушениями норм трудового законодательства в отношении подчиненных;
- за выполнением разного рода поручений.

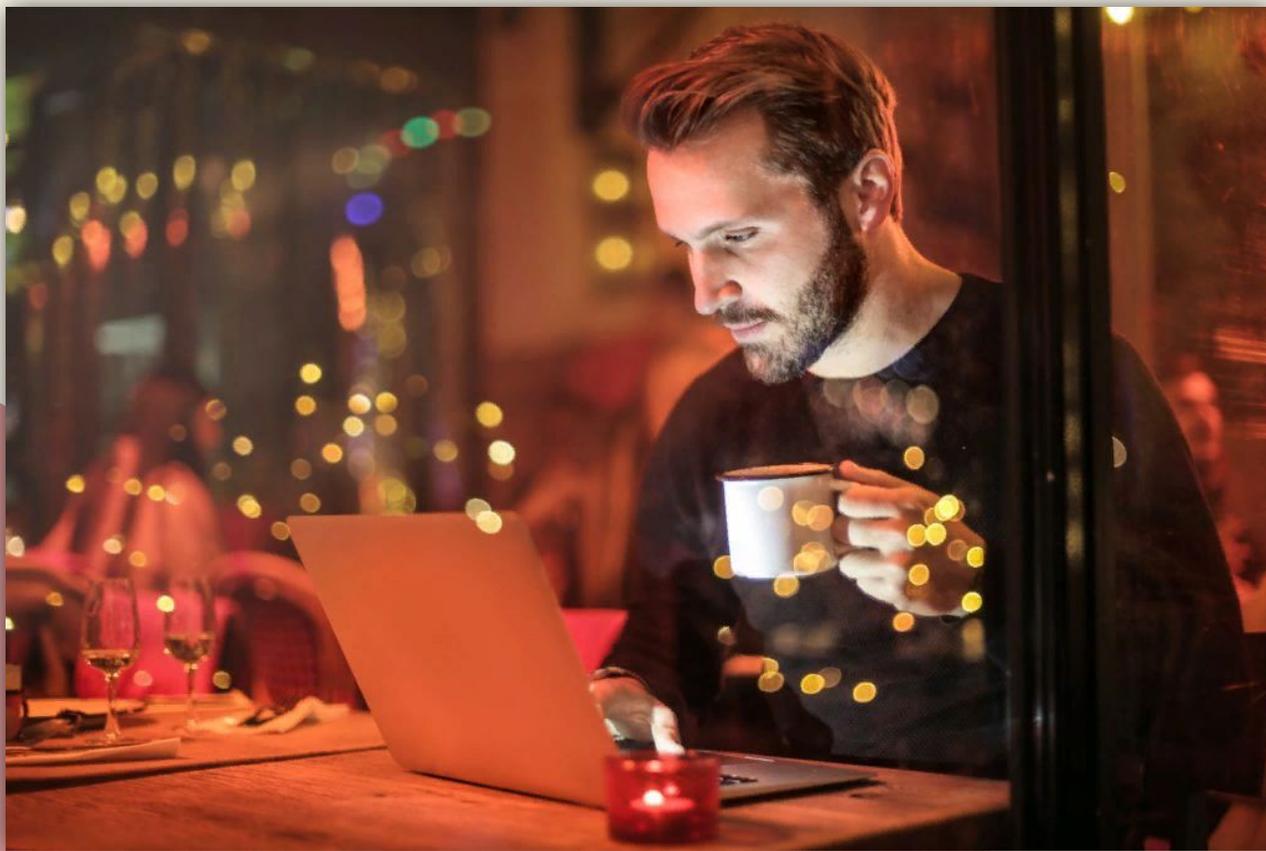


Метрдотель ресторана непременно должен знать:

- правила этикета и общения с посетителями;
- распоряжения и рабочие инструкции, исходящие от руководства;
- правила работы учреждения общественного питания, включая нормы пожарной безопасности, санитарии, технику безопасности и охрану труда;
- понимать основы маркетинга и рекламы;
- владеть принципами управления персоналом.



Человек должен быть вежлив, интересен в общении, располагал к себе и имел приятный внешний вид. Кроме этого, от метрдотеля непременно требуется ответственность и организованность.





Сегодня сфера обслуживания – одна из самых стремительно развивающихся. Хорошую прибыль такой бизнес приносит в туристических районах. В то же время повышенный интерес предпринимателей к этой сфере порождает высокую конкуренцию.

Спасибо за внимание!

