

“ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПОДБОР ПЕРСОНАЛА”

АКТУАЛЬНОСТЬ ТЕМЫ:

Подбор персонала стал важнейшим фактором в работе организации. Каждой организации необходимо выявлять самых лучших и подготовленных сотрудников из большого количества претендентов на вакансию. Подбор среди всех претендентов наиболее подходящего и нужного для конкретной работы, является основой успеха организации.

ОБЪЕКТ ИССЛЕДОВАНИЯ:

Подбор персонала

ПРЕДМЕТ И ЦЕЛЬ ИССЛЕДОВАНИЯ:

Предмет исследования:

Подбор персонала в кафе “Idel, сеть бистро”

Цель исследования:

Анализ подбора персонала в организации общественного питания

ЗАДАЧИ ИССЛЕДОВАНИЯ:

- теоретическое обоснование подбора персонала как основа эффективного управления
- анализ организационной характеристики кафе “Idel, сеть бистро”
- исследование и анализ подбора персонала в кафе “Idel, сеть бистро”

ОРГАНИЗАЦИОННАЯ СТРУКТУРА УПРАВЛЕНИЯ:



ОСНОВНЫЕ КОНКУРЕНТЫ:

- Ресторан “Июль”
- Клубный ресторан “Максимилианс”
- Кафе “Pretty Betty”

РЕКОМЕНДАЦИИ:

улучшение технологий производства продукции

- улучшение культуры обслуживания
- улучшение системы мотивации
- научиться вести профессионально конкурентную борьбу
- проводить тщательный отбор кандидатов на работу, аттестацию и оценку работников
- удерживать квалифицированный персонал
- повысить квалификацию персонала
- создание и поддержание интернет - сайта кафе, а также создание рекламы – буклеты, брошюры, ролики на радио и телевидении.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!