

An abstract graphic on the left side of the slide, consisting of a network of light blue lines and small circles, resembling a circuit board or a neural network, set against a dark blue background.

АДМІНІСТРАТОР РЕСТОРАНУ



Адміністратора ресторану називають ще менеджером залу або керуючим. Складність його професії полягає в тому, що вона орієнтована на вирішення дуже багатьох завдань.

Менеджерами кафе чи ресторану
стають зазвичай двома способами.
Часто просувається той, хто починав
кухарем, офіціантом чи барменом.

Індивідуальні якості адміністратора ресторану

Врівноваженість

Чуйність та
доброзичливість

Володіння
організаторськими
здібностями

Знаходити
спільну мову
з оточуючими

Мати
презентабельний
вигляд

Вміти
працювати з
колективом

Здатність без напруги
тривалий час
контактувати з великою
кількістю людей

Психолог

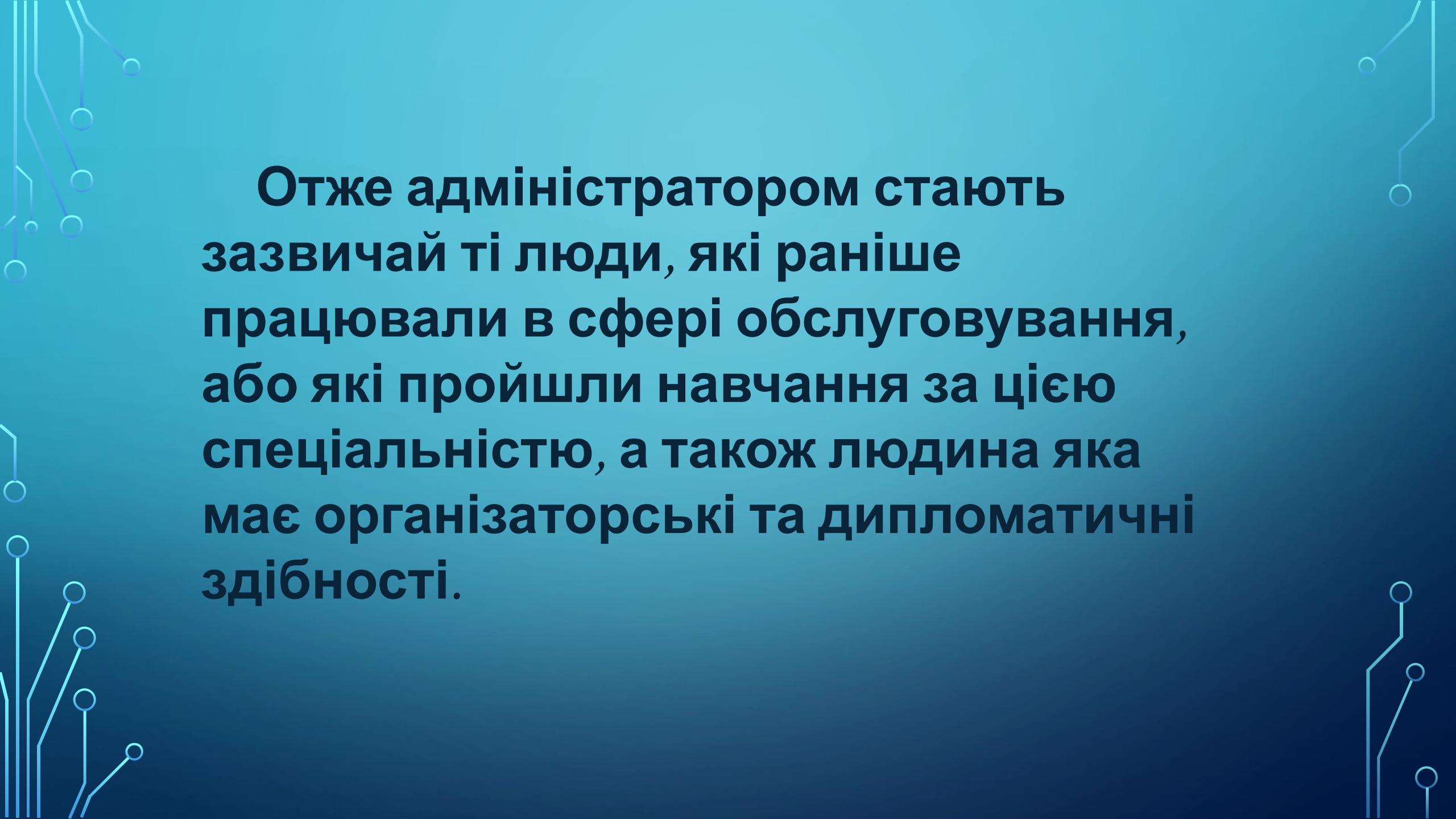
Уміння
працювати з
документацією

Мати
інноваційні
здібності

Вирішувати
конфліктні
ситуації

Вміти
правильно
говорити



The background is a blue gradient. In the corners, there are decorative white lines resembling circuit traces or neural network connections, with small circles at the endpoints.

**Отже адміністратором стають
зазвичай ті люди, які раніше
працювали в сфері обслуговування,
або які пройшли навчання за цією
спеціальністю, а також людина яка
має організаторські та дипломатичні
здібності.**

**ДЯКУЮ ЗА
УВАГУ**