

МОЯ МАЙБУТНЯ ПРОФЕСІЯ

**Підготувала: Крижовець Ольга
Олександрівна**



**Рівненський центр
професійно-технічної
освіти ДСЗ**

«АДМІНІСТРАТОР РЕСТОРАНУ»»



* Спеціаліст, який контролює якість обслуговування в залі ресторану, підбирає персонал, спілкується з відвідувачами та вирішує конфліктні ситуації.



*** В минулому працювала офіціантом, але без перспективи в майбутньому і офіційного працевлаштування.**



***В майбутньому бачу себе адміністратором ресторану тому, що ця галузь мені близька до душі.**



***Основні обов'язки адміністратора ресторану** – зустрічати клієнтів, проводити їх до столу, цікавитись необхідністю надання тих чи інших послуг. Він відповідальний за комфорт відвідувачів в залі, забезпечує порядок в залі, вирішує конфлікти з незадоволеними людьми, контролює видачу страв з кухні та бару.

* Адміністратор повинен ще й керувати колективом, приймати на роботу нових кадрів. Він завжди повинен знати що відбувається в закладі, вміти знайти заміну людині яка захворіла, вирішувати нестандартні ситуації у випадку їх виникнення.





Дуже часто адміністратором стає той, хто починав і офіціантом, і барменом. Необхідна освіта вища або середня у сфері громадського харчування.



* **Висновок:** мені дуже подобається ця професія, і до всього вище сказаного хочу додати, що адміністратор це універсальна професія, але яка потребує рішучості, відповідальності, знання психології та англійської мови, мати чітку та грамотну дикцію.



**ДЯКУЮ
ЗА УВАГУ!**