

# Должоснная инструкция администратора ресторана



Подготовила  
ученица гр. №19  
Иваникив Дарья



# Профессия администратор



1. **Администратор** (лат. *administrator* — **управитель**) — **Физическое должностное лицо, управляющее в учреждении, коллективе, компании. В Общероссийском классификаторе занятий (ОКЗ) администратор считается должностью.**

2. **Администратор ресторана отвечает за все происходящее в заведении и, по сути, является управляющим ресторана. Администратор осуществляет подбор персонала и его обучение, встречает и провожает посетителей, управляет всеми рабочими процессами и отвечает за качество работы ресторана (чистота, вежливость, атмосфера, вкусная кухня и другие аспекты), а также решает все нестандартные вопросы.**



# История профессии



- Несмотря на то, что общепиту уже несколько тысяч лет, рестораны и кафе стали обычными заведениями не так давно. Можно считать, что Франция одна из первых стран сделала из еды культ и практически ритуальное действие. Именно там два-три века назад владельцы заведений стали особое внимание уделять обслуживанию посетителей. Первыми управляющими были метрдотели (хозяин отеля — перевод с французского). Они встречали гостей, организовывали им отдых и достойное питание.
- Профессия администратора ресторана появилась уже в 20 веке, когда ресторанов, кафе, баров и столовых стало огромное количество, и появилась потребность в грамотных менеджерах и директорах.

# Виды работ



**1** **Планирование, организация и контроль работы ресторана (организация взаимодействия всех структурных подразделений ресторана)**

**2** **рациональная организация труда персонала ресторана**



**3** **обеспечение и контроль наличия необходимых запасов товарно-материальных ресурсов**

**4** **контроль технического состояния технологического оборудования**



**5** **ведение документации, сбор, компьютерная обработка и анализ производственной информации**

**6**

**соблюдение правил охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, санитарных правил и гигиенических нормативов)**



**7**

**Планирование и рациональная организация рабочего времени персонала (составление графиков и расписания работы, использование методов и принципов научной организации труда)**



**8**

**Формирование положительного имиджа ресторана (повышение обслуживания посетителей, учет и анализ жалоб и пожеланий, устранение недостатков, соблюдение правил протокола и этикета)**

**9**

**Обеспечение прибыльности ресторана на основе грамотной маркетинговой политики и наиболее полного удовлетворения потребностей посетителей**

# Обязанности администратора



- встреча посетителей



- поддержание комфорта и приятной атмосферы для гостей в зале



- работа с документацией, отчеты, инвентаризации

- разрешение конфликтных ситуаций



- управление персоналом (обучение новичков, составление графиков работы, мотивация сотрудников, контроль рабочего процесса)

- **Обязанности администратора:**



- **организация и проведение банкетов**



- **ведение и учет кассы**



- **выполнение служебных поручений руководителя**



# Требование к администратору ресторана



## *Основные требования к менеджеру ресторана:*

- высшее образование;
- опыт работы не менее 1 года;
- знание ПК (P-Keeper, MS Office, 1С).

## *Помимо этого, могут выдвигаться дополнительные требования:*

- знание иностранных языков;
- знание вин;
- опыт организации и проведения банкетов;
- опыт работы с VIP-клиентами.



# Личностные качества



# Плюсы профессии



- Востребованность на рынке труда,
- Достойный уровень заработной платы,
- Относительная автономность,
- Самостоятельность в принятии решений,
- Относительно свободный график работы,
- Постоянное повышение уровня образования



# Минусы профессии



- Не всегда полное взаимопонимание с руководством,
- Специалисты этой области вынуждены быть мастерами на все руки, не редки случаи, когда к системному администратору бегут по мелочам,
- Ненормированный рабочий день,
- Случаи внештатных ситуаций,
- Общение с большим количеством пользователей, неосведомленных в работе компьютера.



# Области применения профессиональных знаний



- бары
- рестораны
- кафе
- закусочные
- отели
- спортивные и развлекательные клубы
- ночные клубы
- гостиницы



