

Самостоятельную работу №2 выполнили:  
Студенты гр. ТП16-2 «Технология продукции общественного питания»  
Кунакбаева С., Арабок Ю., Косяков В.  
Преподаватель:  
Лобова О.А.

### **Схема организационной структуры предприятия общественного питания на примере Гриль-бара с обоснованием**

Гриль - бар является индивидуальным частным предприятием – это по существу, индивидуальное ведение бизнеса в своих интересах. Частный предприниматель заведует материальными ресурсами и оборудованием, необходимым для производственной и коммерческой деятельности, или приобретает их, а также лично контролирует деятельность предприятия.

Процесс управления гриль-баром представляет собой совокупность взаимосвязей и действий, направленных на обеспечение оптимального соотношения рабочей силы, материальных и финансовых ресурсов.

Процесс управления направлен на создание нормальных условий в сфере производства, реализации продуктов собственного производства и покупных товаров, а также высокого уровня обслуживания.

В функции управления входят:

- технологическая и техническая подготовка производства к обслуживанию;
- технико-экономическое планирование;
- учет и финансовая деятельность;
- техническое и продовольственное снабжение;
- экономический анализ производственно-финансовой деятельности предприятия.

Структура управления баром - совокупность и соподчиненность взаимосвязанных организационных единиц или звеньев, выполняющих определенные функции.

Элементом структуры служит орган управления в лице администрации

предприятия.

Администрация - группа должностных лиц во главе с директором бара. Она осуществляет руководство деятельности коллектива в соответствии со своими обязанностями и правами.

Структура аппарата управления и численность административно-управленческого персонала предприятия зависят от его мощности, условий работы, класса и т.д. Вся деятельность управленческого аппарата направлена на бесперебойное обеспечение ритма работы бара.

Рассмотрим предложенную нами схему организационной структуры управления гриль-бара в схеме 1.

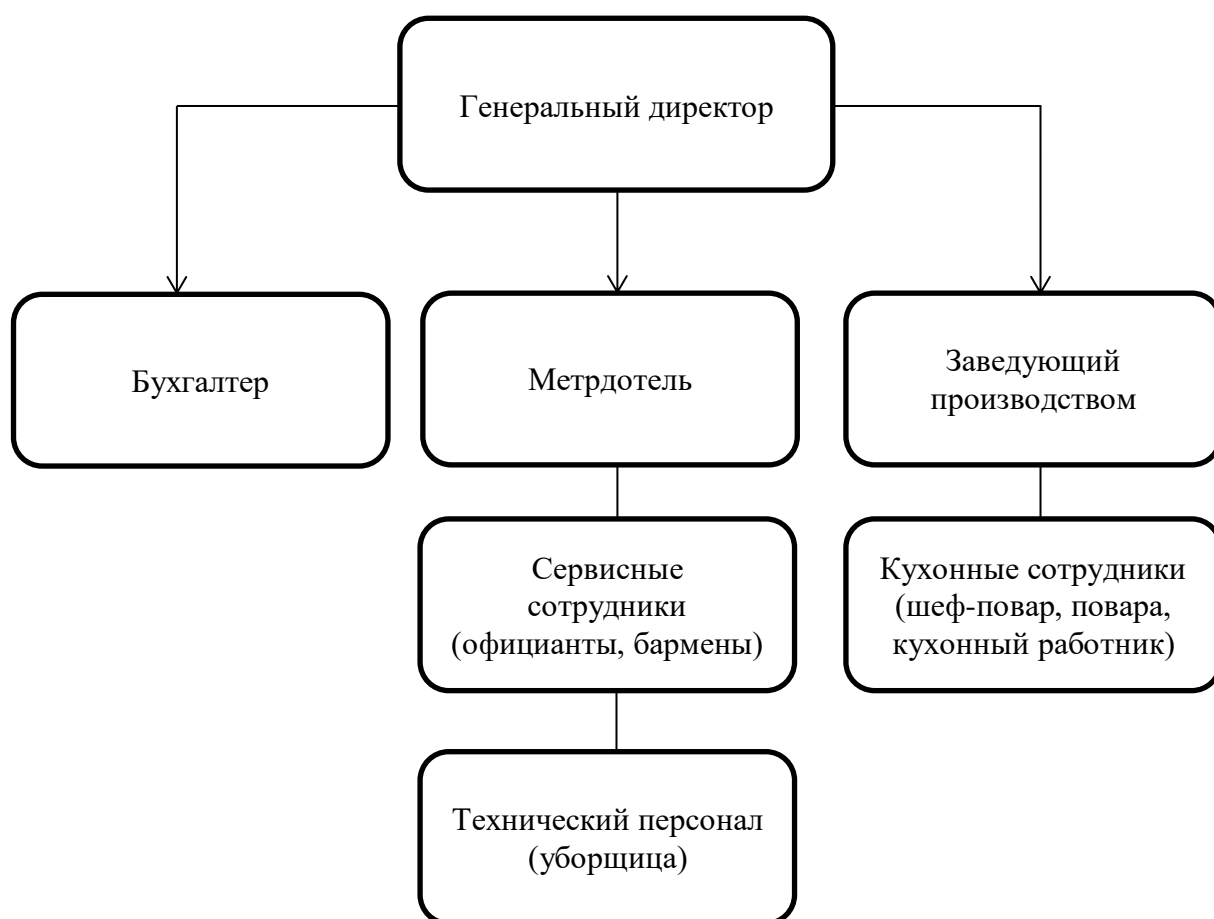


Схема 1 – Структура управления

Генеральный директор следит за выполнением утвержденных для учреждения планов и задач. Он принимает меры по своевременному снабжению учреждений продовольственными товарами и материально-

техническими средствами, а также устанавливает для каждого материально ответственного лица лимит товарных остатков; руководит внедрением прогрессивных форм обслуживания; обеспечивает соблюдение работниками правил торговли; техники безопасности; санитарных требований; ежедневно до начала работы оформляет контрольную ленту и по окончании торговли снимает показания счетчиков контрольно-кассовых аппаратов, сверяя их с суммой, сданной кассиром выручки.

Бухгалтер следит за учетом доходов и расходов, составляет отчеты о бухгалтерской, статистической и налоговой отчетности, взаимодействует с налоговыми органами и банками, ведет работу по осуществлению кассовой, финансовой, штатной дисциплины, контроль за расходованием средств на оплату труда и т. д.

Метрдотель организует снабжение посудой, приборами, столовым бельем, стеклом работников зала. Занимается распределением обязанностей между членами бригады официантов, а также других работников торговой группы. Следит за соблюдением графика выхода на работу работников торговой группы и четким и правильным выполнением каждым своих обязанностей.

Метрдотель постоянно следит за порядком и культурой обслуживания официантами, барменами потребителей бара. Во время работы зала предприятия питания метрдотель находится в зале, где происходит обслуживание потребителей. Метрдотель встречает потребителей у входа в зал, предлагает занять место за свободным столиком, представляет официанта.

Заведующий производством руководит производственно-хозяйственной деятельностью предприятия, обеспечивает выполнение заданий в установленные сроки, ритмичный выпуск продукции. Проводит работу по совершенствованию организации производства, его технологии, механизации и автоматизации производственных процессов, предупреждению брака и повышению качества изделий, экономии всех

видов ресурсов, освоению новой продукции и технологических процессов, использованию резервов повышения производительности труда.

К кухонным сотрудникам относятся: шеф-повар, повара, кухонные рабочие.

Шеф-повар контролирует работу своих подчиненных, дегустирует приготовленные ими блюда перед тем, как они будут поданы клиентам. Основной задачей шеф-повара является создание блюд с неповторимыми вкусами и ароматами, чтобы порадовать ими посетителей заведения. Помимо этого, именно шеф-повар должен составлять меню и заявки на нужные продовольственные полуфабрикаты и другое пищевое сырье. Шеф-повар так же ответственен за расстановку простых поваров и кухонных работников.

Повар готовит различные блюда, оформляет их и разрабатывает собственные рецепты. Организует хранение продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами.

Кухонный работник помогает повару в приготовлении пищи, он должен обладать такими же навыками и познаниями что и сам повар. Кухонный работник моет посуду, обрабатывает продукты и т. д.

К сервисным сотрудникам относятся: официанты, бармены.

Официант обслуживает посетителей, принимает заказ, подает блюда и напитки, получает расчет за оказанные услуги и убирает стол после ухода посетителей.

Бармен обслуживает посетителей за барной стойкой, разливает напитки иногда с элементами шоу. Бармен знает виды и ассортимент напитков, товароведческую характеристику продуктов, технологию и рецептуру приготовления различных напитков, температурный режим хранения, правила оформления отчетных финансовых документов.

К техническому персоналу относится уборщица.