

Тема: Організація праці обслуговуючого персоналу бару

Мета: вміти проводити підготовку робочого місця бармена до початку роботи. Набути навичок складання графіків виходу на роботу.

План практичне заняття 8

1. Моделювання підготовки робочого місця бармена до початку роботи бару.
2. Визначення необхідних елементів для підготування бармена до роботи.
3. Складання графіків виходу на роботу.

Хід роботи

Необхідно проаналізувати виробничі ситуації. Скласти графіки виходу на роботу згідно завданню.

Рекомендовані джерела:

Нормативно-правові документи

1. Закон України: 2.1.«Про захист прав споживачів» від 12.05.1991р. № 1023-ХІІ.
2. ДСТУ 3862-99 «Ресторанне господарство. Терміни та визначення». Наказ Держстандарту України від 26.03.1999 р. № 163.
3. ДСТУ 4281-2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». Наказ Держспоживстандарту України від 31.03.2004 р. № 59.
4. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ № 219 від 24. 07. 2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України). Внесення змін закон № 2362 від 18 листопада 2020 року.

Базова література

5. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Київ : ЦУЛ, 2019. 342 с.
6. Майкова С.В., Маслійчук О.Б. Барна справа та мистецтво бариста : навч. посіб. Київ : "Каравела", 2022. 164 с.
7. Майкова С.В., Маслійчук О.Б. Основи барної справи та робота сомельє : навч. посіб. Київ : Видавець ФОП Пінча Ю.В., 2022.124 с.

Допоміжна література

8. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. 3-тє вид. Київ : ЦУЛ, 2021. 382 с.
9. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с.

Завдання для студентів

Завдання 1. Вам як менеджеру снєк-бару необхідно:

- провести для працівників бару інструктаж з охорони праці;
- сформува ти загальні вимоги до безпеки праці бармена.

Завдання 2. Ви менеджер коктейль-бару на 50 місць з місцями біля барної стійки. Кількість посадкових місць за столом - 40; тривалість зміни - 11 год 30 хв.

Згідно зі штатним розписом у барі працюють:

- бармени 5-го розряду - 2;
- бармени 4-го розряду - 2;
- мийники посуду - 2;
- прибиральники - 2;
- менеджер - один;
- бухгалтер - один.

Необхідно скласти та охарактеризувати графік виходу на роботу працівників бару.

Завдання 3. Ви менеджер бару при нічному клубі на 40 посадкових місць, де згідно зі штатним розписом працюють:

- бармени 5-го розряду - 4;
- бармени 4-го розряду - 3;
- мийники посуду - 2;
- прибиральники - 2;
- менеджер - один.

Режим роботи бару - з 20.00 до 4.00.

Необхідно скласти та охарактеризувати графік роботи працівників. Провести для працівників інструктаж з охорони праці. Розподілити обов'язки між працівниками.