

Тема: Організація праці обслуговуючого персоналу служби кейтерингу

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

План практичне заняття 3-4

1. Визначення етапів підготування працівників кейтерингової служби до роботи.
2. Моделювання підготовки персоналу ресторану за спеціальним замовленням до обслуговування.
3. Складання графіків виходу на роботу.

Хід роботи

Необхідно визначити етапи підготування працівників кейтерингової служби, проаналізувати виробничі ситуації. Скласти графіки виходу на роботу згідно завданню.

Рекомендована література:

Основна література

1. Mattel B., Catering. A Guide to Managing a Successful Business Operation. 2nd Edition, 2015. 304 p.
2. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 3. Кейтеринг / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 448 с.
3. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник / Н.О. Пятницька. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.

Допоміжна література:

1. Мостова Л. М., Новікова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посібник. 2-ге вид. К. : Ліра-К, 2012. – 388 с.
4. Тарасюк Г. М., Чагайда А. О. Тенденції розвитку кейтерингу в умовах інноваційних змін індустрії харчування / Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. Хмельницький. 2020, №1(278). С.170-177 <https://www.doi.org/10.31891/2307-5740-2020-278-1-30>

Завдання для студентів

Завдання 1. Вам як менеджеру кейтерингової компанії необхідно:

- провести для працівників інструктаж з охорони праці;
- сформулювати загальні вимоги до безпеки праці офіціанта.

Завдання 2. Ви менеджер кейтерингової компанії;

Згідно зі штатним розписом у компанії працюють:

- бармени 5-го розряду - 2;
- кухар 4-го розряду - 2;
- мийники посуду - 1;
- офіціанти - 2;
- менеджер - 1;
- бухгалтер - 1.

Необхідно скласти та охарактеризувати графік виходу на роботу працівників компанії.

Завдання 3. Ви менеджер кейтерингової компанії 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 - 1.

Режим роботи бару - з 20.00 до 4.00.

Надійшло замовлення для обслуговування молодіжної вечірки в приватній садибі на 20 гостей.

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

Завдання 4. Кейтерингова компанія не має первинної профспілкової організації. Як бути з погодженням графіку роботи працівників? Відповідь мотивуйте.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Умови та порядок застосування підсумкового обліку робочого часу з урахуванням законодавства викладено у Методичних рекомендаціях щодо застосування підсумкового обліку робочого часу, затверджених наказом Міністерства праці та соціальної політики від 19.04.2006 р. № 138.

У п. 4 Методичних рекомендацій вказано, що, виходячи із виробничих потреб, роботодавець за погодженням з виборним органом первинної профспілкової організації або в колективному договорі може встановлювати з урахуванням характеру і умов праці тривалість роботи протягом дня за підсумованим обліком робочого часу до 12 годин робочого часу за зміну. Не рекомендується встановлювати продовжену тривалість робочого дня на роботах із шкідливими і важкими умовами праці.

Приклади графіків виходу на роботу наведені в додатках до практичного заняття 3-4.