ŋqdqɏeɎ bɆ dədɆbɎɜə d ȩɔɑbɔɏ Ɉqddɏqɏè

Введение ………………………………………………………………3
Глава 1. Теоретические аспекты организации деятельности предприятия питания в гостиничном комплексе ……………………………………6
1.1. Специфика деятельности службы питания в гостинице……………………6
1.2. Структура службы питания……………………………………………18
1.3.Организация обслуживания посетителей в ресторане ……………………29
Глава 2. Анализ деятельности ресторана «Московский» гостиницы «Националь»………………………………………………………………36
2.1. Общая характеристика предприятия……………………………………36
2.2. Анализ деятельности ресторана «Московский» гостиницы «Националь»………………………………………………………………45
2.3.Оценка эффективности деятельности ресторана «Московский» ……………61
Глава 3. Оптимизация деятельности ресторана «Московский» в гостинице «Националь» ………………………………………………………………69
3.1. План мероприятий по совершенствованию деятельности ресторана «Московский»……………………………………………………………69
3.2.Оптимизация работы персонала в ресторане «Московский»………………… 77
3.3. Обоснование эффективности предложенных рекомендаций ………………81
Заключение ………………………………………………………………92
Список литературы ………………………………………………………94
Приложения ……………………………………………………………… .97

ŋqdqɏeɎ bɆ dədɆbɎɜə d ȩɔɑbɔɏ Ɉqddɏqɏè

ŋqdqɐeⱯ bɆ dəqɆbⱯɜə d ɕɔɑbɔɐ ɈqdqⱯqɐè

Введение

В настоящее время общественное питание в РФ представляет важное звено в системе экономико-социальных отношений, которые направлены на повышение социально-культурного уровня жизни людей.

Актуальность темы обуславливается тем, что на рынке общественного питания существует большая конкуренция, как следствие, каждое предприятие активно участвует в борьбе за каждого клиента. Успех предприятия питания зависит от многих составляющих: ассортиментной политики предприятия, ценовой политики, политики в области управления персоналом и т.д.

Каждое предприятие питания, заинтересованное в прочном положении на рынке должно осуществлять анализ тенденций рынка, оценку внутренних бизнес-процессов с целью повышения конкурентоспособности и увеличения своей доли на рынке.

Ресторан относится к предприятию общественного питания, который можно охарактеризовать с точки зрения самостоятельного хозяйственного субъекта, созданного с целью производства определенной продукции, исполнения работ и оказания услуг для удовлетворения потребностей общества и получения прибыли.

Одной из задач предприятия питания является улучшение деятельности предприятий питания, повышение качества и безопасности приготовления пищи, а также уровня обслуживания клиентов гостиницы.

Решения выше обозначенных задач предполагается достичь посредством оптимизации деятельности службы питания в гостинице, оснащения современной техникой, внедрения современных технологий и автоматизации производственных процессов и совершенствования организации труда персонала. Эффективность предприятия питания зависит от эффективной организационной структуры, а также от ассортимента продукции, разнообразии и сложности приготовления; технической

ŋqdqɐeⱯ bɆ dəqɆbⱯɜə d ɕɔɑbɔɐ ɈqdqⱯqɐè