

## СПЕЦИАЛЬНОСТЬ «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ» КВАЛИФИКАЦИЯ МЕНЕДЖЕР



Бесспорно, что важнейшим условием нашего существования является питание. Однако процесс питания – это не только «заправка организма необходимым для жизни веществами», но ещё и удовольствие. Конечно, в каждом доме готовят еду для своей семьи, но все-таки никто из нас не может обойтись без услуг предприятий общественного питания. Вспомним хотя бы школьную, студенческую, заводскую столовую, куда мы идём в обеденный перерыв, или маленькое кафе, где можно перекусить по дороге куда-нибудь или побаловать себя чашечкой крепкого кофе, сваренного по всем правилам, и вкусным пирожным, порцией мороженого? И где можно поесть приезде в чужом городе, если не будет ресторанов, кафе, столовых? Люди иногда ходят в рестораны, хотя готовить еду дома готовить намного дешевле. Дело не только в том, что там можно отведать особо изысканные блюда, которые не всем под силу приготовить самим. Желание вкусно поесть – только одна из причин посещения ресторана. Большинство людей идут туда, чтобы пообщаться с друзьями, весело провести время, обсудить в приятной атмосфере деловые вопросы, сыграть свадьбу, отметить какое-то другое знаменательное событие. Развитие мегаполисов и появление крупных предприятий общественного питания потребовало иного подхода к организации работы, и так появилась профессия «Менеджер», что в русском языке означает управленец. Эта специальность в современной экономике оказалась едва ли не самой популярной и востребованной. Организовать работу предприятия общественного питания и обслуживание посетителей призван менеджер. Он, как истинный управленец, решает вопросы с клиентами, коллегами, в случае необходимости устраняет конфликты, следит за качеством выполнения заказов потребителей. Менеджер организует, координирует, оценивает и стимулирует деятельность персонала с целью повышения производительности и качества труда, экономии ресурсов, роста конкурентоспособности услуг. За иностранным названием профессии скрыто нелёгкое и интересное ремесло, порой граничащее с виртуозным искусством. Работа менеджера считается ответственной и требует высокого уровня исполнительности, ответственности, инициативности, коммуникабельности, склонности к анализу и прогнозу, общей культуры.

Не рекомендуется эта профессия людям с заболеваниями опорно-двигательного аппарата, органов слуха, нервно-психическими заболеваниями. Менеджер должен знать: основные понятия и нормативную базу товароведения, этапы технологического цикла, ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции, средства и методы проведения контроля качества продукции, порядок разработки и заключения договоров, правила оперативного планирования работы организации.