

Должностная инструкция управляющего рестораном

1. Общие положения

1. Должность «Управляющий ресторана» относится к категории руководящего состава.
2. Лицо, которое назначается на позицию управляющего рестораном, обязано соответствовать следующим требованиям по квалификации:
 - законченное профильное образование по направлению организации общественного питания или технологии пищевых продуктов;
 - стаж руководящей работы по предприятиям питания от двух лет;
 - успешно пройденный медицинский осмотр на предмет соответствия требованиям, установленным нормами РФ.
3. Управляющий рестораном обязан иметь медицинскую книжку и регулярно проходить медицинский осмотр, а также обладать знаниями организации гигиены в пределах санитарного минимума.
4. Управляющий рестораном должен обладать знаниями и навыками в следующих областях:
 - тематическое законодательство, в котором прописаны нормативы, определяющие повседневное функционирование заведения;
 - соответствующее трудовое законодательство;
 - основы финансов, с учетом специфики ресторанной деятельности;
 - основы управления персоналом заведения;
 - применение специализированного программного обеспечения, необходимого в процессах приготовления пищи;
 - технологии продаж питания и дополнительных ресторанных услуг;
 - организация работы дополнительных сервисов ресторана, таких как продажа блюд на вынос или проведение торжественных мероприятий;
 - организация документооборота в сфере функционирования ресторана;
 - нормы обслуживания клиентов ресторана;
 - профилактика и разрешение конфликтных ситуаций с посетителями;
 - нормы составления меню, в том числе тематических и диетических;
 - организацию снабжения кухни продуктами, необходимыми для приготовления ресторанных блюд;
 - нормы ценовой политики заведения, в том числе касающиеся алкогольных напитков;
 - современный успешный опыт обслуживания посетителей в лидерах отрасли;
 - оформление интерьеров ресторана;
 - нормы инвентаризации ценностей заведения;
 - правила, касающиеся противопожарной безопасности и предупреждения техногенных аварий.
5. Управляющий рестораном руководствуется:
 - отраслевыми законодательными нормами;
 - действующей документацией юридического лица, которое владеет рестораном;

- пунктами данной инструкции.
- 6. На время отсутствия управляющего рестораном его функции исполняет работник, назначенный в установленном порядке владельцем ресторана по согласованию с управляющим.
- 7. Управляющий рестораном должен соблюдать правила, связанные с запретом разглашения конфиденциальной информации.

2. Должностные обязанности

В перечень обязанностей для управляющего рестораном входит следующее:

1. Руководство функционированием ресторана, нацеленное на высокое качество подаваемых блюд и качественное обслуживание клиентов.
2. Руководство функционированием подразделений заведения и обеспечение их качественного взаимодействия.
3. Обеспечение своевременных поставок продуктов, согласно заявкам кухни заведения.
4. Контроль за качеством и количеством тех продуктов, которые приобретаются рестораном для приготовления предлагаемых клиентам блюд.
5. Обеспечение поставок необходимых для нормального функционирования ресторана товаров (салфеток, скатертей и пр.).
6. Контроль за чистотой посуды, предметов интерьера и пр.
7. Контроль за составлением актуального меню.
8. Наблюдение за наличием необходимых сертификатов и других документов для приобретаемых заведением продуктов, товаров и услуг.
9. Контроль за наличием предлагаемых клиентам алкогольных напитков и обеспечение их качества.
10. Обеспечение высокого качества обслуживания посетителей, в том числе путем проверки их просьб и жалоб.
11. Наём официантов, поваров и других работников.
12. Рассмотрение предложений по расширению ассортимента предлагаемых блюд, дополнительных услуг, улучшению качества использования площади заведения.
13. Обеспечение персонала соответствующей фирменной одеждой.
14. Обеспечение здоровой атмосферы для персонала заведения, способствующей высокому качеству их работы и развитию творческого потенциала.

3. Ответственность

Ненадлежащее выполнение установленных данной инструкцией обязанностей влечет следующие последствия для управляющего рестораном:

1. За материальный ущерб — в границах, определенных действующими нормами законодательства РФ.
2. За ненадлежащее исполнение своих обязанностей — в соответствии с нормами законодательства РФ.
3. За совершенные нарушения норм законодательства — административную, в соответствии с нормами законодательства РФ.

4. Права

Управляющий рестораном имеет следующие права:

1. Вносить предложения по совершенствованию деятельности ресторана в формате бизнес-планов.
2. Знакомиться с проектами распоряжений владельцев заведения, касающихся вопросов функционирования ресторана.
3. Принимать участие в заседаниях руководителей, касающихся повседневного функционирования ресторана и его перспектив.
4. Останавливать работу заведения в случае возникновения критических рисков в сфере пожарной безопасности, санитарных норм и других ситуациях, где возможен значительный ущерб для посетителей ресторана, его персонала и самого заведения.
5. Вносить предложения по стимулированию своих подчиненных, а также по мерам их дисциплинарного наказания.
6. Знакомиться с отзывами и жалобами посетителей, а также давать по ним необходимые разъяснения.
7. На подписи документов в сфере своей компетенции, которые необходимы для функционирования заведения.
8. Представлять ресторан, по согласованию с владельцами, во взаимоотношениях с контролирующими органами, поставщиками и посетителями.

5. Условия труда

1. Управляющему рестораном может быть предоставлена возможность для ознакомления с состоянием дел в других ресторанах, в том числе путем организации командировки.
2. График работы управляющего рестораном прописан в соответствующей трудовой документации.
3. Управляющий рестораном может быть премирован за улучшение количественных и качественных показателей заведения в соответствии с положениями трудового договора.