Выполнила:Захарова М.А
Ученица 201 группы.

Техникум индустрии питания и услуг “Кулинар"

г.Екатеринбург.

 **“Менеджмент в общественном питании.”**

 **Общие понятия менеджмента.**

Менеджмент-это эффективное и производительное достижение целей организации посредством планирования, организации, лидерства (руководства) и контроля за организационными ресурсами.

Если немного раскрыть определение «менеджмента», то мы увидим, что в него входит:

* изучение рынка (спроса, потребления), т. е. маркетинг и прогнозирование;
* производство продукции с минимальными затратами и реализация ее с максимальной прибылью;
* управление персоналом, следовательно, знание социологии, психологии, а также анализ информации и разработка программ для достижения поставленной цели.

Основная функция менеджмента – это умение достигать поставленных целей. В мелких фирмах эту роль выполняет сам директор, а в крупных – менеджер(организатор, управляющий, руководитель).

Методы менеджмента. Методы – это конкретные способы, с помощью которых может быть решена проблема.

-Экономическими (государственная регуляция деятельности организаций, рыночная регуляция);

-Административными (методы прямого действия, основанные на дисциплине и ответственности);

-Социально-психологическими, основанными на моральной стимуляции персонала.

**Менеджмент в общественном питании**

Теперь рассмотри отдельный вид менеджмента-менеджмент общественного питания.

**Общественное питание** представляет собой отрасль народного хозяйства, основу которой составляют предприятия, характеризующиеся единством форм организации производства и обслуживания потребителей и различающиеся по типам, специализации.

Предприятия общественного питания выполняют три взаимосвязанные функции:

 - производство кулинарной продукции;

- реализация кулинарной продукции;

- организация ее потребления.

Если раскрыть определение “менеджмента” более глубоко, то отметим, что в это понятие входит:

* изучение рынка (спроса, потребления), то есть, маркетинг и прогнозирование;
* производство продукции с минимальными затратами и реализация ее с максимальной прибылью;
* управление персоналом, следовательно, знание социологии, психологии, а также анализ информации и разработка программ для достижения поставленной цели.

Менеджеру общественного питания нужно знать и уметь следущии позиции

1. Современный менеджер во всем мире воспринимается как эффективный, инновационный **руководитель = лидер + власть + стиль работы + карьера**. Менеджер должен иметь широкий кругозор и системное нестандартное мышление по вопросам внутренней взаимосвязи, факторов корпорации и их взаимодействие с внешней средой. Он должен иметь высокое общечеловеческие качества и психологические способности, обладать умением идти на разумный и взвешенный риск, уметь осуществлять бизнес-проектирование, разрабатывать, корректировать и осуществлять бизнес-план. Умение осуществлять маркетинговые исследования, прогнозировать развитие организации с учетом потребностей и занятие в нем новых инновационных ниш.
2. *Личные качества менеджера.* Менеджеру необходимо иметь:
* жажду знаний, профессионализм, новаторство и творческий подход к работе;
* упорство, уверенность в себе и преданность делу;
* нестандартное мышление, изобретательность, инициативность и способность генерировать идеи;
* психологические способности влиять на людей;
* коммуникабельность и чувство успеха;
* эмоциональную уравновешенность и стрессоустойчивость;
* открытость, гибкость и легкую приспосабливаемость к происходящим изменениям;
* ситуационное лидерство и энергию личности в корпоративных структурах;
* внутреннюю потребность к саморазвитию и самоорганизации;
* энергичность и жизнестойкость;
* склонность к успешной защите и столь же эффективному нападению;
* ответственность за деятельность и принятые решения;
* потребность работать в коллективе и с коллективом.

 Рассмотрим работу менеджера в отдельном общественном предприятии

РОЛЬ МЕНЕДЖЕРА В РУКОВОДСТВЕ КАФЕ «Рататуй»

Характеристика предприятия

Кафе «Рататуй » -сеть предприятий, оказывающее услуги общественного питания населению города Екатеринбург . Предприятие расположено по адресу Уральских рабочих 54.

Организационная структура кафе “Рататуй»

Организационная форма кафе - Индивидуальный предприниматель. Эта форма имеет некоторые преимущества: простая процедура регистрации в налоговых органах, низкая стоимость регистрации и содержания предприятий.

Ориентация ресторана направлена на среднестатистический доход.

Коллектив подбирался в зависимости от опыта работы претендентов, от мастерства, характера и был результатом серьезного отбора.

Вся работа по организации предприятия и коллектива, по организации производства и управления была возложена на менеджеров кафе “Рататуй», от которых требовалось немало усилий и времени.

Миссия предприятия: обеспечение населения качественными услугами общественного питания.

Планы предприятия: расширить производство (принять дополнительно повара и 3официантов.

**Функции менеджера в организации деятельности кафе**

1. Проектирует и устанавливает взаимодействие между отдельными операциями и действиями, выполняемыми в кафе Рататуй;
2. Разрабатывает стратегии поведения организации в изменяющемся окружении;
3. Является основным информационным звеном связи организации с окружением;
4. Следит за выполнением поставленных задач руководством
5. Осуществляет связи между коллективом ;
6. Определяет цели, задачи персонала;
7. Организует встречи с поставщиками материалов;
8. Принимает все ответственные управленческие решения на свой риск.

Можно выделить несколько ключевых функций менеджера кафе Рататуй:

Во-первых, это функция принятия решения, выражающаяся в том, что определяет направление развития ресторана, решает вопросы распределения ресурсов, осуществляет текущие корректировки и т.п.

Во-вторых, это информативная функция, состоящая в том, что руководитель собирает информацию о внутренней и внешней среде, распространяет информацию в виде фактов и нормативных установок и, наконец, разъясняет политику и основные цели организации.

В-третьих, он выступает в качестве руководителя, формирующего отношения внутри и вне организации, мотивирующего работников ресторана на достижение целей, координирующего их усилия.

**Заключение**

Анализ деятельности менеджера кафе “Рататуй” показывает, что руководство этим предприятием в целом можно назвать эффективным.

Менеджер обладает такими качествами, важными для руководства ресторана: умение противостоять давлению как «сверху», так и «снизу», последовательно помогать обретать эти ценности другим посредством личного примера, а не морализирования; умение твердо держать данное слово; наличие широкого кругозора и системного нестандартного мышления; умение разбираться во внутренней взаимосвязи факторов, действующих на фирме, и взаимодействии их с внешней средой; умение пойти на разумный и взвешенный риск, осуществлять бизнес-проектирование, разрабатывать, корректировать и реализовывать бизнес-план, вести маркетинговые исследования, прогнозировать развитие бизнеса с учетом потребностей рынка и занятия в нем новых ниш. Он также имеет такие личные качества, как: профессионализм, творческий подход к работе; упорство, уверенность в себе.

Список литературы:

1. <http://hiterbober.ru/business-terms/chto-takoe-menedzhment-opredelenie.html#part-3>

2. <http://works.doklad.ru/view/tpzmXgZ8xV0.html>

3.<http://ulfek.ru/menedzhment-v-obshchestvennom-pitanii/1157-osnovnye-napravleniya-razvitiya-obshchestvennogo-pitaniya.html>

4. <https://www.pitportal.ru/samples_docs/9168.html>

5. <http://center-yf.ru/data/ip/obshchestvennoe-pitanie.php>

Научный руководитель: Шаманаева Ирина Сергеевна, преподаватель.