

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой: <https://stuservis.ru/otchet-po-praktike/25222>

Тип работы: Отчет по практике

Предмет: Менеджмент

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 3

1 Общая характеристика организации	4
2 Внешняя среда предприятия	8
3 Организационная структура управления	11
4 Особенности управления производством (товаров, услуг)	14
5 Управление маркетингом	19
6 Управление персоналом	22
7 Информационная система управления	25
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	28
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	29
ПРИЛОЖЕНИЕ 1.....	31
ПРИЛОЖЕНИЕ 2.....	34
ПРИЛОЖЕНИЕ 3.....	60
ПРИЛОЖЕНИЕ 4.....	62
ПРИЛОЖЕНИЕ 5.....	103
ПРИЛОЖЕНИЕ 6.....	104
ПРИЛОЖЕНИЕ 7.....	107
ПРИЛОЖЕНИЕ 8.....	109

ВВЕДЕНИЕ

Данная работа является отчетом по практике.

Целью практики в «Est!Cafe» является приобретение практических навыков работы в соответствии с направлением обучения и приобретаемой профессии.

Задачи практики:

- развитие практического мышления студентов, формирование у них представления об основных возможностях решения практических задач при помощи, полученных в университете знаний;
- ознакомление с основными организационными процессами;
- закрепление навыков обслуживания;
- оценка уровня технической оснащенности;
- ознакомление с функциональными обязанностями основных должностных лиц предприятия;
- ознакомление со структурой базы практики, организацией и процессом оказания услуг;
- формирование практических навыков самостоятельной работы.

1 Общая характеристика организации

Est!Cafe располагается на набережной Крюкова канала, в самом «сердце» Петербурга. Это место – настоящая квинтэссенция тепла и уюта. Небольшое камерное пространство ресторана разделено на три зала, которые могут использоваться как для вечерних посиделок в теплой компании, так и для проведения свадеб, дней рождения и других торжеств.

Заведение отличается сдержанным и в то же время изысканным интерьером в средиземноморском стиле с ноткой парижского шика. Атмосферу Средиземноморья передают детали – венецианская плитка с характерными узорами, плетеная мебель, белоснежные скатерти, живые растения и цветочное решение пространства, в котором пастельные оттенки дополнены яркими акцентами. Разделение пространства обусловлено «специализацией» каждого зала. Первый зал – кондитерская, в центре которого располагается витрина с аппетитными десертами. Второй – собственно «ресторанный» – наиболее вместительный и предназначенный, в первую очередь, для проведения различных торжеств. В третьем зале царит более камерная обстановка – удобные диванчики на несколько человек и особое зонирование пространства делают его прекрасным местом для посиделок в компании родных, близких и друзей. Все окна Est!Cafe выходят на живописный Крюков канал, а в теплое время года перед заведением выстраивают летнюю

террасу, чтобы любой посетитель мог не только вкусно поесть, но и полюбоваться красотой Петербурга. Стилистика заведения формировалась во многом благодаря тому городскому пространству, в котором оно находится. В непосредственной близости от Est!Cafe располагается главная сцена Мариинского театра, а стоит пройти через канал – и вы окажитесь у киностудии и культурного центра «Лендок». Да и сам дом, на первом этаже которого расположилось кафе, еще в XIX веке был местом сбора богемы и светских бесед: здесь двести лет назад нанимал квартиру Жуковский, и именно в ней юный Александр Пушкин читал перед публикой свою поэму «Руслан и Людмила». А сегодня за столиками ресторана можно встретить музыкантов, артистов и режиссеров.

Основная кухня заведения – европейская, с включением знаковых французских и русских блюд. Каждую позицию можно дополнить бокалом вина – винная карта заведения славится разнообразием и демократичностью. Раз в несколько месяцев в ресторане запускается сезонное меню с несколькими авторскими блюдами, к каждому из которых подается бокал белого, красного или игристого вина.

День в Est!Cafe начинается с изумительных домашних завтраков, которые подают здесь почти до обеда (до 13:00 по будням и до 15:00 по выходным). Отдельного внимания заслуживают десерты – они готовятся в собственной пекарне по авторским рецептам. Любую из сладостей можно попробовать и вне ресторана – заведение изготавливает торты на заказ для любых мероприятий. Специальное предложение действует для гостей Мариинского театра – при предъявлении билета можно получить от 5 до 15 процентов на все позиции меню.

Est!Cafe – это место для тех, кто привык проводить свое время со вкусом. После посещения театра или вечерней прогулки сюда особенно приятно заглянуть и отведать любимое блюдо с бокалом вина в хорошей компании.

Ресторан - Санкт-Петербург, набережная Крюкова канала, дом 11, тел.+7-921-946-53-88.

В ресторане наблюдается несколько стратегий развития:

В качестве основных компонентов HR стратегии можно назвать следующие:

1. Стратегия развития кадрового потенциала предприятия (планирование кадровых потребностей предприятия, стратегия

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Межгосударственный стандарт ГОСТ 7.32.2001 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу «Отчет о научно-исследовательской работе». Структура и правила оформления – М.: Стандартинформ, 2001. – 20 с.
2. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013.. Услуги общественного питания. Термины и определения. – М.: Стандартинформ, 2001. – 20 с.
3. Межгосударственный стандарт ГОСТ 7.1 -2003 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу «Библиографическая запись. Описание.» Общие требования и правила составления - М.: Издательство стандартов, 2004. – 52 с.
4. Анфимова Н. А. Кулинария. - М.: Академия, 2013. — 352 с.
5. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. 9-е издание, стереотипное. — М.: Академия, 2010. — 304 с.
6. Емельянова О. Н. Обратные средства предприятия торговли : учеб. пособие / О. Н. Емельянова, И. В. Петрученя ; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. - Красноярск : КГТЭИ, 2009. - 99 с.
7. Ефимова О. П. Экономика общественного питания : учеб. пособие / О. П. Ефимова ; ред. Н. И. Кабушкин. - 6-е изд., испр. - Минск : Новое знание, 2008. - 347 с. - (Экономическое образование)
8. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.11-е изд.-М.: «Академия»,2012.- 320с.
9. Каменева Н. Г. Маркетинговые исследования : учеб. пособие / Н. Г. Каменева, В. А. Поляков. - М. : Вузовский учебник : ВЗФЭИ, 2010. - 438 с.
10. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии Повар. Учебное пособие для НПО. — М.: ИЦ Академия, 2011. — 175 с.
11. Радченко Л. А. Организация производства на предприятии общественного питания: Учебник. Изд. 4-е, доп. и перераб. – Ростов н/Д: Издательство «Феникс», 2012. – 352с. (Серия «СПО»)
12. Хмырова С. В. Ресторанный маркетинг : учеб. пособие / С. В. Хмырова. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2010. - 255 с.
13. Автоматизация ресторанов и кафе. - <https://www.ucs.ru/solutions/restoran/>
14. Галаяутдинов Р.Р. Поток в логистике. Материальные, информационные, финансовые и другие виды потоков // Сайт преподавателя экономики. [2016]. - <http://galayautdinov.ru/post/potok-v-logistike>

15. ОСОБЕННОСТИ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ КОММУНИКАЦИОННОЙ ПОЛИТИКИ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ. -

http://journal.kfrgteu.ru/files/1/2013_11_5.pdf

16. Est!Cafe. - <https://www.restoclub.ru/spb/place/est-safe>

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой: <https://stuservis.ru/otchet-po-praktike/25222>