

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/295472>

Тип работы: Отчет по практике

Предмет: Гостиничное дело

Введение 3

1 Общая характеристика ресторана «Джонджоли» 4

2 Схема организации производства при условии минимизации площадей 8

3 Разработка сервисных услуг в ресторане «Джонджоли» 11

4 Инструкция для сотрудника ресторана «Джонджоли» «Стандарт подачи чека и прощания с гостем» 14

5 Современные технологии сокращения затрат на производство 15

Заключение 18

Список использованных источников 19

По мнению Данилова М.М. во время посещения организации сферы гостеприимства гость ждет от отеля безопасности, теплого приема, в противном случае они будут жаловаться на непрофессиональные действия сотрудников, а также на то, что его проблемы не способны решить быстро.

Поэтому, высокий уровень сервиса гостиничного предприятия – это способность определять, предопределять, удовлетворять ожидания гостей и желание предвосхитить эти ожидания.

Одним из шагов к поиску и началу работы является практика, которая позволяет изучить методы и приемы, которые в теоретическом курсе изучены не были, что в конечном итоге при поступлении на работу позволяет проявить себя как квалифицированного специалиста.

Цель практики – закрепление и углубление полученных знаний по теории и практике и развитие навыков самостоятельной работы по проведению оценке работы и бухгалтерского учета в организации.

В связи с вышеизложенным, задачами работы являются:

- анализ общей характеристики ресторана «Джонджоли»;
- анализ схемы организации производства при условии минимизации площадей;
- разработка сервисных услуг в ресторане «Джонджоли»
- разработка инструкции для сотрудника ресторана «Джонджоли» «Стандарт подачи чека и прощания с гостем»;
- анализ современных технологий сокращения затрат на производство.

Место прохождения практики «Джонджоли» – известный грузинский ресторан в г. Москва ул. Новослободская, д.14/19 с.1.

1 Общая характеристика ресторана «Джонджоли»

Для анализа возьмем ресторан «Джонджоли», который расположен по адресу: Химкинский бул., вл.7-23, г. Москва.

Сеть грузинских ресторанов Джонджоли - это большой выбор блюд грузинской, узбекской и армянской кухни. Ароматный хлеб, лепешки и хачапури выпекают в установленных на кухне тандырах. Собственные мангалы позволяют готовить сулгуни, мясо и рыбу. Уютные интерьеры и гостеприимство создают атмосферу настоящего грузинского дома.

Проанализируем динамику численности персонала ресторана «Джонджоли» за последние три года.

Результаты представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Анализ движения персонала ресторана «Джонджоли» за 2019-2021 годы

Анализируя динамику численности сотрудников ресторана «Джонджоли», можно сделать вывод, что за анализируемый период численность сотрудников выросла на 29 человек [20].

Положительной динамикой является сокращение числа уволенных сотрудников в 2021 году по сравнению с 2019 годом.

Рассмотрим распределение персонала ресторана «Джонджоли» по уровню образования. Для анализа персонала брались анкетные данные сотрудников ресторана «Джонджоли». После их анализа и подсчетов результатов можно подвести следующие итоги.

Распределение персонала ресторана «Джонджоли» по уровню образования представлено на рисунке 1.

- 1) Армстронг М., Практика управления человеческими ресурсами: Учебник / М. Амстронг - Издательство «Питер», 2012-824 с.
- 2) Березовая, Л. Г. История туризма и гостеприимства: учебник для СПО / Л. Г. Березовая. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 477 с.
- 3) Дейнека А. В. Управление персоналом: Учебник / А. В. Дейнека. — М.: Издательская торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. — 292 с.
- 4) Епишкин И.А. Управление человеческими ресурсами: Учебное пособие / И.А. Епишкин «Менеджмент». –М.: МИИТ, 2013. – 242 с.
- 5) Красина Ф.А. Управление персоналом: Учебное пособие. — Томск: Томский межвузовский центр дистанционного образования, 2014. — 177 с.
- 6) Мальцева, С. В. Инновационный менеджмент: учебник для академического бакалавриата / под ред. С. В. Мальцевой. — М.: Издательство Юрайт, 2015. — 527 с.
- 7) Маслова, В. М. Управление персоналом: учебник и практикум для академического бакалавриата / В. М. Маслова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2016. — 492 с.
- 8) Скобкин, С. С. Экономика организации в гостиничном сервисе: учебник и практикум для СПО / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 373 с.
- 9) Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис: учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 331 с.
- 10) Тимохина Т. Л. Организация приема и обслуживания туристов/Т.Л. Тимохина. – М: Книгодел, 2004-357с.
- 11) Феденева, И. Н. Организация туристской индустрии: учебное пособие для СПО / И. Н. Феденева, В. П. Нехорошков, Л. К. Комарова; отв. ред. В. П. Нехорошков. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 205 с.

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/295472>