

Nazwa:	Kierownik lokalu gastronomicznego
Kod:	141202
Synteza:	Zarządza lokalem gastronomicznym, odpowiada za wynik finansowy lokalu; nadzoruje i koordynuje działania zatrudnionych pracowników; egzekwuje od personelu lokalu wypełnianie zasad i procedur wewnętrznych i zewnętrznych.
Zadania zawodowe:	• zarządzanie operacyjne lokalem gastronomicznym z uwzględnieniem spraw pracowniczych, zaopatrzeniowych i administracyjno-technicznych; • kierowanie zespołem podległych pracowników, uczestniczenie w procesie naboru, motywowanie i rozliczanie pracowników; • szkolenie i nadzorowanie rozwoju podległych pracowników lokalu gastronomicznego; • doskonalenie własnych kompetencji; • opracowywanie grafików pracy zespołu z uwzględnieniem przepisów o czasie pracy; • opracowywanie i wprowadzanie standardów pracy oraz zasad obsługi klientów; • kontrolowanie przestrzegania przez pracowników przepisów, w szczególności dotyczących higieny przyrządzania i podawania potraw; • kontrolowanie posiadania przez pracowników ważnych książeczek Sanepidu; • dbanie o odpowiedni standard świadczonych usług; • dbanie o wynik finansowy lokalu; • zamawianie produktów oraz negocjowanie cen i warunków dostaw z dostawcami; • akceptowanie menu przygotowanego przez szefa kuchni; • prowadzenie rozmów handlowych z klientami np. dotyczących organizacji przyjęć, bankietów itd.; • dbanie o wizerunek lokalu gastronomicznego; • dbanie o przestrzeganie zasad bezpieczeństwa zarówno gości, jak i pracowników; • zapewnienie podległemu zespołowi bezpiecznego środowiska pracy, dbanie o przestrzeganie przepisów bhp, ochrony ppoż. i ochrony środowiska.
Dodatkowe zadania zawodowe:	• reprezentowanie lokalu gastronomicznego w kontaktach zewnętrznych; • uczestniczenie w targach i spotkaniach branżowych.