

Nazwa: Kierownik działu w lokalu gastronomicznym

Kod: 141201

Synteza: Odpowiada za wynik finansowy kierowanego działu w lokalu gastronomicznym; nadzoruje i koordynuje działania zatrudnionych pracowników; egzekwuje od personelu działu wypełnianie zasad i procedur wewnętrznych i zewnętrznych.

- Zadania zawodowe:
- kierowanie zespołem podległych pracowników, uczestniczenie w procesie naboru, motywowanie i rozliczanie pracowników działu;
  - szkolenie i nadzorowanie rozwoju podległych pracowników działu w lokalu gastronomicznym;
  - doskonalenie własnych kompetencji
  - opracowywanie grafików pracy zespołu działu z uwzględnieniem przepisów o czasie pracy;
  - egzekwowanie od personelu działu wypełniania zasad i procedur wewnętrznych i zewnętrznych, takich jak przepisy bhp i Sanepidu;
  - opracowywanie i wprowadzanie standardów pracy oraz zasad obsługi klientów;
  - dbanie o odpowiedni standard świadczonych usług;
  - kontrolowanie przestrzegania przez pracowników przepisów odpowiednich do wykonywanej pracy w danym dziale lokalu gastronomicznego;
  - dbanie o wynik finansowy działu lokalu;
  - zgłaszanie zapotrzebowania na produkty dla działu;
  - 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 przepisów ochrony środowiska.
- Dodatkowe zadania zawodowe:
- reprezentowanie lokalu gastronomicznego w kontaktach zewnętrznych;
  - uczestniczenie w targach i spotkaniach branżowych.