

Kształcenie:

Zespół Szkół Ponadpodstawowych nr 4 w Piotrkowie Trybunalskim

kierunek: technik żywienia i usług
gastronomicznych

ul. Sienkiewicza 10/12

97-400 Piotrków Trybunalski

tel. 44 732 70 58

e-mail: zsp4@zsp4.piotrkow.pl

<https://zsp4.piotrkow.pl>

Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności

kierunek: żywienie człowieka i dietetyka
(studia I i II stopnia)

ul. Chełmońskiego 37/41, 51-630 Wrocław

tel. 71 732 70 58

e-mail: dziekanat.wnoz@upwr.edu.pl

<https://upwr.edu.pl>

Szkoła Główna Handlowa w Warszawie Katedra Teorii Zarządzania

kierunek: Akademia Menedżerska -

nowoczesna praktyka zarządzania firmą (studia
podyplomowe)

al. Niepodległości 162, 02-554 Warszawa

tel. 22 564 73 14

e-mail: uornar@sgh.waw.pl

www.sgh.waw.pl

Więcej informacji

o zawodzie znajdziesz w:

Centrum Informacji i Planowania Kariery Zawodowej: w Łodzi:

ul. Wólczańska 49, 90-608 Łódź,

Tel. (42) 66 30 255, 66 30 273

oraz oddziałach:

w Piotrkowie Trybunalskim:

ul. Dąbrowskiego 13,

97-300 Piotrków Trybunalski

Tel. (44) 649 60 87, 647 74 01

w Sieradzu:

ul. 3 Maja 7, 98-200 Sieradz

Tel. (43) 822 81 84, 822 81 86

w Skierniewicach:

ul. Senatorska 10, 96-100 Skierniewice

Tel. (46) 833 39 74, 833 36 50



Wojewódzki
Urząd Pracy
w Łodzi



województwo
łódzkie

Kierownik do spraw katering

Klasyfikacja Zawodów i Specjalności: 141203



<https://tiny.pl/cbq5w>, dostęp: 29.11.2023

**Wojewódzki Urząd Pracy w Łodzi
Centrum Informacji
i Planowania Kariery Zawodowej
Oddział w Piotrkowie Trybunalskim**

Kierownik do spraw cateringu zarządza usługami cateringowymi w firmie gastronomicznej, hotelu lub restauracji; odpowiada za sprawną i efektywną realizację usług cateringowych.

Zadania zawodowe:

- zarządzanie usługami cateringowymi z uwzględnieniem spraw pracowniczych, zaopatrzeniowych i administracyjno-technicznych,
- opracowywanie i wprowadzenie standardów pracy oraz zasad obsługi klientów,
- planowanie, nadzorowanie i koordynowanie działań związanych z organizacją usług cateringowych, od przygotowania oferty i sprzedaży usługi po wykonanie usługi oraz jej rozliczenie z klientem,
- prowadzenie rozmów handlowych z klientami dotyczącymi rodzaju usług cateringowych, menu, terminów, obsługi kelnerskiej itp.,
- akceptowanie menu cateringowego przygotowanego przez szefa kuchni,
- zamawianie produktów, surowców itp. oraz negocjowanie cen i warunków dostaw z dostawcami,
- kierowanie zespołem podległych pracowników, zwłaszcza kucharzy i kelnerów, opracowywanie grafików pracy zespołu z uwzględnieniem przepisów o czasie pracy, motywowanie i rozliczanie pracowników z czasu i efektów pracy, uczestniczenie w procesie naboru nowych pracowników, zapewnianie pracownikom szkoleń i nadzorowanie ich rozwoju zawodowego,
- kontrolowanie przestrzegania przez pracowników przepisów dotyczących higieny przyrządzania, przechowywania, transportu i podawania potraw oraz kontrolowanie

posiadania przez pracowników ważnych książeczek Sanepidu,

- doskonalenie własnych kompetencji w zakresie organizacji usług cateringowych,
- realizowanie celów sprzedażowych usług cateringowych,
- dbanie o wizerunek firmy cateringowej,
- przygotowywanie sprawozdań i prezentacji na potrzeby zarządu i zewnętrznych odbiorców,
- przestrzeganie zasad etyki zawodowej, zachowania tajemnicy służbowej, zapewnienie podległemu personelowi bezpiecznego środowiska pracy, dbanie o przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosowanie przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.

Warunki podjęcia pracy w zawodzie:

Kierownik do spraw cateringu musi odznaczać się wykształceniem co najmniej średnim, najlepiej gastronomicznym, lub wyższym, związanym z zarządzaniem i marketingiem. Konieczne będą także umiejętności zarządzania kapitałem ludzkim, organizowania pracy własnej i podległego personelu. Kierownik musi być zaznajomiony z obowiązującymi przepisami Sanepidu i BHP, a także zasadami rachunkowości i zarządzania. Potrzebne będą także umiejętności obsługi komputera i urządzeń biurowych, oraz zaangażowanie w wypełnianiu powierzonych obowiązków.

Wymagania psychofizyczne:

Kluczowe umiejętności interpersonalne niezbędne do pracy na stanowisku kierownika do spraw cateringu obejmują efektywną komunikację, umiejętność budowania relacji,

zdolność do współpracy i negocjacji oraz umiejętność zarządzania konfliktami a także asertywność. Kierownik powinien być w stanie skutecznie przekazywać informacje zarówno werbalnie, jak i pisemnie, aby zapewnić jasność i zrozumienie. Negocjacje są częstym elementem pracy, więc umiejętność prowadzenia konstruktywnych rozmów i dochodzenia do porozumienia jest niezbędna. Kierownik do spraw cateringu powinien radzić sobie z sytuacjami stresowymi w pracy. Ważne jest, aby utrzymywał spokój i wykazywał elastyczność w obliczu napiętych terminów.

Przeciwwskazania do wykonywania zawodu:

Przeciwwskazaniem do wykonywania zawodu kierownika do spraw cateringu są wady wzroku i słuchu niepodlegające korekcji oraz wady wymowy w stopniu utrudniającym komunikowanie się. Znaczne upośledzenia narządów ruchu mogą utrudnić wykonywanie podstawowych czynności w zawodzie. Osoby z epilepsją ze względu na specyfikę pracy kierownika biura nie powinny wykonywać tego zawodu, ponieważ wiąże się ona z dużym stresem i napięciem, które mogłyby prowokować napady.

Możliwości i szanse zatrudnienia:

Możliwości zatrudnienia stwarzają sieci lokali gastronomicznych, które poszukują osób do zarządzania konkretnymi lokalami, do nich należącymi. Alternatywną drogą jest założenie własnej restauracji lub baru, kiedy to automatycznie stajemy się jego kierownikiem.