

Kształcenie:

Wyższa Szkoła Turystyki i Hotelarstwa w Łodzi

ul. Kopcińskiego 69/71 90-032 Łódź

tel. 42 674 52 74

www.wsth.edu.pl

Uniwersytet Łódzki

ul. Uniwersytecka 3, 90-137 Łódź

tel. 42 635 40 83, 635 40 86

e-mail: rekrutacja@uni.lodz.pl

www.rekrutacja.uni.lodz.pl

Akademia Humanistyczno-Ekonomiczna w Łodzi

ul. Sterlinga 26, 90-212 Łódź

tel. 42 631 58 00, 42 631 58 01

e-mail: rekrutacja@ahelodz.pl

www.ahelodz.pl

Spoleczna Akademia Nauk w Łodzi

ul. Sienkiewicza 9, 90-113 Łódź

tel. 42 664 66 56

e-mail: rekrutacja@san.edu.pl

www.san.edu.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



Kierownik lokalu gastronomicznego

Klasyfikacja Zawodów i Specjalności: 141202



https://mapakarier.org/assets/occupations/photos/kierownik_lokalu_gastronomicznego-f.jpg, dostęp 30.05.2023

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

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.

Warunki podjęcia pracy w zawodzie:

Kierownik lokalu gastronomicznego powinien posiadać wykształcenie wyższe ekonomiczne lub związane z hotelarstwem i turystyką. Dużym atutem jest także dyplom z zarządzania. Poza tym osoba na tym stanowisku powinna charakteryzować się: umiejętnością planowania, motywowania, oceniania pracy podległego personelu, dobrą znajomością języka angielskiego. Niezbędne jest również posiadanie aktualnej książeczki do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Wymagania psychofizyczne:

- spostrzegawczość,
- dobra pamięć,
- umiejętność łatwego nawiązywania kontaktów z innymi,
- umiejętność zarządzania podległym zespołem,
- rozumowanie logiczne,
- zdolność skutecznego negocjowania,
- asertywność,
- dokładność,
- odpowiedzialność,
- umiejętność pracy pod presją czasu,
- odporność na stres.

Przeciwwskazania do wykonywania zawodu:

Nie ma formalnych przeciwwskazań do zatrudniania osób niepełnosprawnych, lecz zbyt duża dysfunkcja kończyn górnych i dolnych, wady wymowy lub słuchu są istotną przeszkodą w podjęciu pracy.

Możliwości i szanse zatrudnienia:

Kierownik lokalu gastronomicznego może pracować w restauracjach, kawiarniach, hotelach, zakładach gastronomicznych, firmach zajmujących się cateringiem i obsługą gastronomiczną imprez okolicznościowych, a także w zakładach gastronomicznych zamkniętych.