

image not found or type unknown



Любой человек мечтает достичь какой-либо цели. И путь достижения этой цели не всегда простой. Чтобы достичь чего-нибудь, нужно набраться терпения и грамотно составить цель. Затем следует проанализировать план действий, по которому будете следовать. Непременно, нужно много учиться и работать над собой.

Следуя вышеперечисленному, я достигла своей цели. Я управляющий одного из крупных ресторанов. Спросите, почему я выбрала эту профессию? Потому что с детства мечтала управлять рестораном. Мне нравится общаться с людьми, давать им возможность развиваться и, конечно, учить их достигать своих целей.

А сейчас хочу рассказать про один день из достигнутой мной цели.

Итак:

6:00 звонит будильник.

Как не хочется вставать. Но нужно! Сегодня много дел!

6:30 попью кофе, останое потом.

7:00 еду на работу, уже пробки. Нужно искать квартиру рядом с рестораном.

8:00 приехала. Осматриваю территорию. Убрали территорию очень хорошо, выглядит отлично! Премию дворникам за столь прекрасный и чистый двор. Но нужно все-таки найти номер флориста, чтобы и цветами украсить двор.

8:15 захожу в кабинет.

Осматриваю книгу передачи смен.

Информация от дежурного менеджера: перегорела лампочка в женском гостевом туалете – электрик вызван; в конце дня из правого пивного крана полилась пена – вызван мастер сервисной службы; официантка Таня приболела, выйдет в следующую смену, на замену вызвали Свету; повар Павел придет на 2 часа позже – шеф-повар в курсе, сделать отметку.

Итак, какие у меня сегодня планы?

1. Дождаться прайс-листов от ранних поставщиков, чтобы сравнить цены,
2. Вместе с шеф-поваром проконтролировать новые блюда,
3. Встреча с заказчиками банкета.

9:00 Приехали ремонтники, чтобы починить на кухне наполовину отвалившиеся двери. Оплачу в течении недели, посмотрю как будет все держаться.

9:15 Захожу в кабинет звонит телефон.

10:00 Захожу на кухню с вопросом, что сегодня будем пробовать? Ммм салат! Мясной! Курицу и на десерт тортик.

Похожий салат у нас уже есть меню, предлагаю немного переделать. Даю 1 час. Курица ничего, только оформления нехватает. Торт вкусный, оставляем как есть.

10:45 Готовность к работе ресторана; Униформа, прически-макияж, наличие в баре ассортимента, заполнение стоп-листа.

11:00 В ресторане. Разговор с шеф-поваром.

Евгений, ты неплохо себя зарекомендовал как профессиональный шеф-повар, но что у тебя происходит с организацией работы поваров? Почему, одни постоянно опаздывают? Вы не успеваете, подводят поставщики, не хватает инвентаря? Выполнение заказа, особенно новых блюд и блюд «от шефа», опаздывает на 5-10 минут. Сегодня в течении дня внимательно следишь за всем, вечером обсуждаем проблемы. Напоминаю, в 12.00 обсуждение новых блюд.

11:30 Связываюсь с флоритом

Здравствуйтесь, соедините меня с флористами. Здравствуйтесь, Марика Джемаловна беспокоит, да, ресторан. Когда мы вас увидим? Хорошо, послезавтра в 8.00.

12:00 продолжаем с шеф-поваром обсуждение новых блюд в ресторане.

Салат. Вкус другой, интересный. Что добавили? Слегка обжаренный бекон? Заправка другая. Хорошо, оставляем. Теперь курица. Оформление другое – блюдо выглядит по-другому. Красиво, современно, аппетитно. Просчитали себестоимость и наценку? Продажную цену? Внести блюда в компьютер и кассу. Дежурному менеджеру завтра с утра объяснить официантам сервировку, форму подачи новых блюд. Продумать название и описание. Шеф-повару показать поварам способы, время приготовления блюд, их сервировку.

13:00 зову в кабинет старшего менеджера.

Ирина Петровна, хочу попросить Вас сравнить цены нескольких поставщиков. Сравните нынешние цены с новыми. Сделайте анализ выручки и прибыли за последний квартал. Ах, да, еще выпишите дворнику премию.

14:00 обед! Гости идут! Не пора ли и мне поесть?!

Зову одну из официантов, чтобы мне принесли обед.

16:00 приехали гости обсудить банкет.

Здравствуйтесь, меня зовут Марика, мы готовы обсудить организацию и проведение вашего праздника. Сейчас наш дежурный менеджер покажет вам фотоальбомы предыдущих банкетов и их меню, обсудит с вами меню вашего праздника, а все денежные вопросы мы обсудим вместе.

16:30

Ну как дела у Вас? Обсудили детали банкета? Очень хорошо, итак, обычно предоплата составляет 50% от стоимости всего банкета, оплата обслуживающего персонала – 10% от суммы банкета. Если с нашей стороны будет ведущий банкета, то оплата его работы – отдельная. Вас все устраивает? Тогда мы ждем вас с предоплатой, заключаем договор, начинаем готовиться к вашему празднику.

17:00 звонок

Добрый день! Что там с цветами? Нужен камаз земли и рассада? Простите, а это все сколько стоит? Хорошо, деньги переведем на карту. Привозите. До свидания.

18:00 в кабинете

Подготовили отчет о выручке и прайсам? Так, что тут у нас? Ага! Везде видно, что завышение цен! Все понятно! И так наш шеф-повар не справляется с его обязанностями, теперь есть и еще одна причина. Следует завтра позвонить в кадровое агенство, чтобы оставить вакансию на шеф повара, либо поговорить в нашим су-шефом, может стоит ему дать шанс? Хм, посмотрим.

19:00 осматриваю зал. Слежу за работой персонала.

20.00 кабинет

Нужно рассмотреть анализ выручки. Небольшое снижение, но нет резких скачков, как в прошлом году. Уже лучше! Новые точки открылись, конечно, они нам не конкуренты, но что-то придумать нужно – к крылышкам вторая кружка пива бесплатно, именинникам – юбилярам – десерт в подарок. О, это заманчиво! Нужно подыскивать место для второго ресторана, сеть – это штука хорошая. Завтра составить предложения по открытию, и двигаться, двигаться. Надеюсь, у меня все получится!

21:00 Слежу за кухней и за залом. Пока все хорошо. Никаких приключений.

22:00 так, какие у нас на завтра планы?

1. Нужно помыть окна
2. Обсудить новые блюда
3. Позвонить в кадровое агенство

Это основные дела на завтра!

23:00 Пора домой!

00:00 Все я дома! Я так устала! Пойду спать.