

Manažérska funkcia: GASTRONOMICKÝ MANAŽÉR

- Charakterizujte pracovné činnosti gastronomického manažéra v hotelierstve:
a) všeobecne a b) konkrétne v podmienkach vašej prevádzky.
- Vypracujte výrobný plán pre váš typ prevádzky (tabuľka: názov jedla, nápoja, predpokladaný počet podľa kalkulačných listov).
- Popíšte kritériá pri zostavovaní jedálneho a nápojového lístka.
- Vypracujte presný súpis potrebných surovín na plánované množstvo produkcie (tabuľka: presný názov suroviny, potrebné množstvo podľa kalkulačných listov, nakupované množstvo – bez ceny!), odovzdajte ju aj finančnému manažérovi.
- Vypracujte prevádzkový poriadok výrobného strediska.
- Podľa vzoru vypracujte sanitačný program.

Do príloh:

- Vypracujte štruktúrovaný životopis, doložte certifikáty, diplomy z odborných súťaží.
- Zostavte jedálny a nápojový lístok v slovenskom a v jednom cudzom jazyku.
- Zostavte kalkulačné listy na celú ponuku podľa jedálneho a nápojového lístka podľa vzoru na stránke školy (vlastné kalkulácie).
- Zostavte tiež zvlášť tabuľku nákupu tovarov, ak budete predávať tovar.