

ПОЗНАЙОМИМОСЯ, ХТО Є ХТО У ЗАКЛАДІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1. **Керуючий** - людина, яка несе відповідальність за все що відбувається в ресторані. Він відповідає за безпеку, за організацій процес роботи закладу, за сприятливе враження гостей про ресторан - фактично він є правою рукою власників (партнерів) бізнесу.
2. **Шеф-кухар** - серце і душа ресторану! ☺ Адже з під його ножа й умілих рук його команди виходять ті шедеври, за які гості готові платити гроші та повертатися до ресторану знову і знову! Він головний на кухні, але у нього є помічники:
 - **Су-шеф** - права рука шеф-кухаря. Він відповідає за якість продукції, складає розклад кухарів, організовує роботу так, щоб страви вилітали з кухні з блискавичною швидкістю та якістю!
 - **Кухарі** – власне виконавці процесу приготування страв.
3. **Барменеджер** – це людина, яка управляє баром, придумує нові коктейлі, оновлює барну карту, вчить барменів і контролює їх роботу. Як і шеф-кухар має помічників:
 - **Бармен** - людина, яка готує напої та може здійснювати процес обслуговування гостей (за умовою, якщо барна стійка контактна).
 - **Барбек** – помічник бармена («принеси та подай, віднеси та помий» ☺).
 - **Сомельє** – фахівець по винним напоям (наявні лише в ресторанах класу «люкс» (і то не в усіх ☺).
 - **Фумельє** – фахівець по сигарам (читаємо ⬆️).
4. **Адміністратор залу (метрдотель)** - це той, хто працює з офіціантами рука об руку протягом зміни. Він контролює вчасний вихід офіціантів на роботу, зовнішній вигляд, процес обслуговування протягом зміни. На його плечах лежить вся повнота відповідальності за те, що відбувається на зміні.
 - **Офіціанти** – власне виконавці процесу обслуговування споживачів у залі.

(Службу охорони, бухгалтерію, фахівців з маркетингу не будемо зараз розглядати) ☺