

## Оглавление

Введение.....	3
Глава 1. Теоретические основы управления персоналом на предприятии общественного питания.....	5
1.1. Система управления персоналом .....	5
1.2. Методы и особенности управления персоналом в ресторане .....	8
1.3. Роль персонала в организации обслуживания в ресторане .....	26
Глава 2. Анализ системы управления персоналом в ресторане «Боно» .....	35
2.1. Общая характеристика ресторана «Боно» .....	35
2.2. Анализ системы управления персоналом в ресторане «Боно».....	44
2.3. Рекомендации по совершенствованию системы управления персоналом в ресторане «Боно».....	54
Заключение .....	75
Список литературы .....	79
Приложение 1	

## Введение

Актуальность выпускной квалификационной (бакалаврской) работы состоит в том, что ресторанный бизнес сегодня занимает одно из ведущих мест в сфере обслуживания и является не только одним из высокодоходных видов экономической деятельности, но и одним из самых рискованных.

В борьбе за жизнеспособность ресторанного бизнеса рестораторам приходится решать ряд проблем. Одной из наиболее актуальных является проблема управления ресторанным персоналом, так как наличие квалифицированного и хорошо обученного персонала - одна из важнейших составляющих успешности ресторанного бизнеса.

Управление персоналом - важная сфера жизни любого предприятия, способная многократно повысить его эффективность. Система управления персоналом обеспечивает непрерывное совершенствование методов работы с кадрами с использованием достижений отечественной и зарубежной науки и наилучшего производственного опыта.

Сущность управления персоналом заключается в установлении организационно-экономических, социально-психологических и правовых отношений субъекта и объекта управления. В основе этих отношений лежат принципы, методы и формы воздействия на интересы, поведение и деятельность работников в целях максимального их использования.

Цель выпускной квалификационной (бакалаврской) работы – разработка мероприятий по повышению эффективности системы управления персоналом в организации (на примере ресторана «Боно» при гостинице «Рэдиссон Ройал, Москва»).

Объектом исследования является: деятельность ресторана «Боно».

Предметом исследования является: управление персоналом в ресторане «Боно».

Для достижения цели поставлены следующие задачи:

- рассмотреть теоретические основы формирования и функционирования системы управления персоналом;