

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
ГЛАВА I. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ УПРАВЛЕНИЯ ПЕРСОНАЛОМ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ.....	5
1.1. Сущность и особенности управления персоналом.....	5
1.2. Управление персоналом в ресторанном бизнесе как система	14
1.3. Особенности управления персоналом в ресторане гостиницы ..	25
ГЛАВА II. АНАЛИЗ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ ПЕРСОНАЛОМ В РЕСТОРАНЕ ГОСТИНИЦЫ «АРБАТ ХАУС»	41
2.1. Общая характеристика гостиницы	41
2.2. Анализ системы управления персонала в ресторане «Ваш Арбат»	52
2.3. Анализ стратегии управления персоналом в ресторане «Ваш Арбат»	61
ГЛАВА III. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ ПЕРСОНАЛОМ В РЕСТОРАНЕ «ВАШ АРБАТ»	73
3.1. Стратегический подход к управлению персоналом в ресторане.	73
3.2. Организация адаптации и обучения персонала в ресторане.....	79
3.3. Обоснование эффективности предложенных рекомендаций	87
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	98
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.....	101
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	105

ВВЕДЕНИЕ

В настоящее время ресторанный бизнес занимает одно из ведущих мест и является одним из высокодоходных видов экономической деятельности. Актуальность выбранной темы заключается в том, что практика управления предприятиями питания подтверждает, что главным ресурсом является квалифицированный персонал, который определяет конкурентные преимущества ресторанов, их устойчивое функционирование и развитие. В связи с этим проблема управления персоналом становится одной из главных, что и определяет актуальность темы дипломной работы.

Управление персоналом в ресторане – комплекс мероприятий по формированию, использованию и развитию персонала, позволяющий значительно повысить эффективность его деятельности и обеспечить конкурентное преимущество ресторану.

Объектом исследования является деятельность ресторана «Ваш Арбат» при гостинице «Арбат Хаус».

Предметом исследования является система управления персоналом в ресторане «Ваш Арбат».

Теоретической и информационной базой для дипломной работы послужили работы различных авторов в области менеджмента, теории организации и управления персоналом в ресторанном бизнесе, статистические данные, ресурсы Интернета, а также материалы, предоставленные рестораном «Ваш Арбат».

Целью выпускной квалификационной работы является анализ системы управления персоналом в ресторанном бизнесе, а именно в ресторане «Ваш Арбат», разработка рекомендаций по ее совершенствованию.

Основными задачами дипломной работы являются:

- рассмотреть теоретические основы системы управления персоналом в ресторанном бизнесе;
- проанализировать и выявить проблемы в системе управления персоналом в ресторане «Ваш Арбат»;