



СИСТЕМИ И МЕТОДЕ ОРГАНИЗАЦИЈЕ РАДА У РЕСТОРАТЕРСТВУ

СИСТЕМИ ОРГАНИЗАЦИЈЕ РАДА

- Појам и дефинисање ресторатерства
- Самостални ресторани
- Системи организације рада у ресторану:

- Ревирни систем
- Рејонски систем
- Бригадни систем
- Амерички систем
- Обер систем



КАДРОВСКА СТРУКТУРА У АМЕРИЧКО-ЕНГЛЕСКОМ СИСТЕМУ ОРГАНИЗАЦИЈЕ РАДА

НЕШТО ЈЕ СЛОЖЕНИЈА ОД ОРГАНИЗАЦИЈЕ РАДА
БРИГАДНОГ СИСТЕМА И МОГЛА БИ СЕ ПРИКАЗАТИ НА
СЛЕДЕЋИ НАЧИН:

- ДИРЕКТОР СЕКТОРА ХИП-а,
- БАНКЕТ МЕНАџЕР,
- РЕСТОРАН МЕНАџЕР,
- ХОСТЕСА,
- ГЛАВНИ КОНОБАР-ШЕФ РЕОНА
- ВАЈНБАТЛЕР,
- ТРАНШЕР,
- 1. ПОМОЋНИК НА РЕОНУ
- 2. ПОМОЋНИК НА РЕОНУ
- ПРИПРАВНИЦИ И УЧЕНИЦИ

- Код *table d'hote* методе

време служења obroka је унапред одређено, техника је једноставнија, цене услуга ниже, а време плаћања услуга је пре њиховог коришћења. Ово последње је уједно и најповољнији елеменат поменуте методе.