КАФЕ

В Кафе «» есть обслуживающий персонал, управляющий персонал, а также работники кухни.

К обслуживающему персоналу относятся: бармен, бариста, официант, кассир.

К управляющему персоналу относятся: управляющий кафе, менеджер по персоналу, менеджер по закуркам, менеджер по рекламе.

К работникам кухни относятся: шеф-повар, повар.

Первым делом официант принимает у посетителей заказ, то есть получает и записывает информацию для дальнейшей работы других сотрудников.

Официант отдает заказ на приготовление горячих блюд шеф-повару и заказ на приготовление напитков-бариста.

Шеф-повар и бариста дают запрос кладовщику на получение того или иного сырья со склада и начинают приготовление. По завершении приготовления блюд и напитков, они оповещает официанта, и официант относит блюда и напитки клиенту.

При отсутствии необходимого сырья, шеф-повар и бариста оповещают официанта о невозможности приготовления того или иного блюда. В это же время кладовщик сообщает менеджеру по закупкам о нехватке сырья.

Менеджер по закупкам связывается с поставщиком, заключает с ним договор на поставку продуктов и оплачивает заказ. (Чек и копия договора отправляются бухгалтеру для учета.)

Перед тем, как клиент соберется покинуть заведение, официант относит список еды, которую заказывал этот клиент, кассиру. Кассир создает расчетный лист. Официант относит счет клиенту и принимает у него оплату.

Данные об оплате поступают бухгалтеру для ведения учета денежных средств.