

APSTIPRINĀTS
ar Izglītības un zinātnes ministrijas
2002. gada 25. septembra
rīkojumu Nr. 524

PROFESIJAS STANDARTS

Reģistrācijas numurs PS 0116

Profesija

Ēdināšanas servisa organizators

Kvalifikācijas līmenis

4

Nodarbinātības apraksts

Ēdināšanas servisa organizators vada ēdināšanas struktūrvienības darbu, plāno, organizē, kontrolē ražošanas un apkalpošanas procesus, nodrošina personāla vadīšanu. Organizē tirgus izpēti un veicina produkta pārdošanu. Plāno uzņēmuma attīstību.

Pienākumi un uzdevumi

Pienākumi	Uzdevumi
1. Organizēt struktūrvienības darbu	1.1. izprast uzņēmuma mērķus un politiku 1.2. veicināt uzņēmuma attīstību 1.3. precīzi formulēt (noteikt darba uzdevumus) 1.4. organizēt struktūrvienību darbu veikšanu 1.5. par struktūrvienības darba organizāciju
2. Vadīt personālu	2.1. veikt personāla atlasī 2.2. vērtēt darbiniekus 2.3. veidot pozitīvu attieksmi kolektīvā 2.4. motivēt struktūrvienības darbinieku darbu 2.5. kontrolēt darba pienākumu un prasību ievērošanu 2.6. stimulēt darbinieku profesionālo izaugsmi 2.7. ieteikt darbinieku atbrīvošanu ievērojot LR likumdošanu 2.8. risināt problēmsituācijas kolektīvā 2.9. plānot, sagatavot, organizēt darbinieku sanāksmes
3. Piedalīties pārvaldē	3.1. piedalīties biznesa plānošanas procesā 3.2. sniegt priekšlikumus uzņēmuma politikas un stratēģijas veidošanā 3.3. nodrošināt dokumentu apriti (sistematizāciju) 3.4. organizēt darbu pamatojoties uz LR likumus 3.5. nodrošināt uzņēmuma līgumsaistību izpildi
4. Organizēt sagādes procesu	4.1. nodrošināt materiāltehnisko bāzi 4.2. organizēt noliktavu saimniecību 4.3. apkopot un novērtēt informāciju par piedāvātajiem produktiem un pakalpojumiem 4.4. organizēt izejvielu sagādi plānotajam sortimentam 4.5. nodrošināt datorizētu uzskaiti un atskaišu savlaicīgumu 4.6. nodrošināt sanitāro prasību ugunsdrošības un darba drošības noteikumu ievērošanu
5. Organizēt ražošanas procesu, veikt tehnoloģiskā procesa kvalitātes kontroli	5.1. organizēt tehnoloģisko procesu 5.2. veikt tehnoloģiskā procesa iekšējo kontroli 5.3. sekot darba drošības tehnikas un ugunsdrošības noteikumu ievērošanai 5.4. nodrošināt sanitāro prasību ievērošanu 5.5. izveidot, ieviest, uzturēt paškontroles sistēmu (HACCAP) uzņēmumā
6. Organizēt produktu pārdošanu	6.1. nodrošināt apkalpošanas un pakalpojumu kvalitāti 6.2. vadīt produkta un pakalpojumu kvalitātes sistēmu kritisko punktu noteikšanā (KKP) 6.3. veikt pētījumus par ēdināšanas servisa kvalitāti 6.4. veikt piedāvājuma un pieprasījuma analīzi 6.5. kontrolēt apkalpojošā personāla darbu
7. Organizēt sadarbību ar ārējiem partneriem	7.1. izvēlēties sadarbības partnerus 7.2. slēgt sadarbības līgumus 7.3. pielietot dažādas sadarbības formas nodrošināt sekmīgu sadarbību ar esošajiem un potenciālajiem partneriem ar sadarbības partneriem
8. Uzraudzīt un koordinēt struktūrvienības finansiālo darbību	8.1. piedalīties budžeta plānošanā 8.2. sekot budžeta izpildei 8.3. uzraudzīt materiālo resursu saglabāšanu

9. Organizēt tirgus izpēti	9.1. orientēties mārketinga informācijas avotos 9.2. apkopot mārketinga informāciju 9.3. novērtēt konkurenci 9.4. izmantot konkurenci produkta attīstībai 9.5. noteikt un analizēt konkrēta produkta cenu ietekmējošos faktorus 9.6. organizēt ārējo reklāmu
----------------------------	---

Īpašie faktori, kas raksturo darba vidi

- Organizatoriskie – darbu veic patstāvīgi, uzrauga un vada 2. un 3. kvalifikācijas līmeņa profesijās nodarbinātos.

Īpašās prasības atsevišķu uzdevumu veikšanai - nav

Prasmes

Kopīgās prasmes	Specifiskās prasmes profesijā	Vispārējās prasmes / spējas
<ul style="list-style-type: none"> • Organizēt drošu darba vidi; • Prot iegūt un izmantot informāciju; • Veidot pozitīvu saskarsmi; • Strādāt ievērojot LR likumdošanu ; • Organizēt produkta pārdošanu; • Koordinēt finanšu darbību; • Plānot un organizēt ražošanu; • Organizēt viesu apkalpošanu 	<ul style="list-style-type: none"> • Uzņēmuma saimnieciskās darbības organizēšana un kontrole; • Uzņēmuma darbības analīze , plānošana; • Profesionālo terminu zināšanas svešvalodās; • Pielietot organizatora iemaņas; • Naudas plūsmas kontrole uzņēmumā; • Izstrādāt dokumentāciju atbilstošu uzņēmuma darbības specifikai; • Gatavot, noformēt, pasniegt ēdienus; • Vadīt apkalpošanas organizāciju; • Vadīt bāra darba organizāciju 	<ul style="list-style-type: none"> • Valsts valodas prasmes augstākā līmenī; • Angļu vai vācu sarunvalodas prasme; • Uzņemties atbildību par savu darbu; • Sadarboties ar citu profesionālo specializāciju pārstāvjiem; • Izprast komandas darba stilu un strādāt grupā; • Plānot un organizēt savu un padoto darbu; • Stimulēt savu un personāla profesionālo attīstību; • Pielietot ētikas principus vadīšanā; • Spēja pozitīvi domāt

Zināšanas

Zināšanas	Zināšanu līmenis		
	priekšstats	izpratne	pielietošana
Ēdienu gatavošanas tehnoloģija			
Uztura mācība			
Pārtikas produktu precizitāte			
Tehnoloģiskā procesa organizācija			
Pārtikas preču uzlabošanas noteikumi			
ĒU tehnoloģisko iekārtu ekspluatācija			
Viesu apkalpošana			
ĒU telpu izvietojuma plānojums			
Sanitārija un higiēna			

Biznesa ekonomiskie pamati			
Vadīšanas pamati			
Mārketingss			
Pārtikas produktu marķējums			
Uzskaitē un atskaitē, kalkulācijas			
Lietvedība			
Pārtikas ķīmija			
Saskarsmes psiholoģija			
Lietišķā informātika			
Runas un kustību kultūra			
Viesmīlības serviss			
Svešvaloda			
Profesionālā svešvaloda			
Darba likumdošana			
Darba ētika			
Darba aizsardzība			
Videi draudzīgas ražošanas organizācija			
Augstākās matemātikas pamati			
Socioloģiskie pētījumi			

Profesijas standarta izstrādes darba grupas sastāvs:

- Vija Seile - SIA "Furšets" direktore
- Dzidra Storke - Talsu kooperatīvā sabiedrība "Nārone" vecākā tehnoloģe
- Vita Šepeļeva Park "Hotel Rīdzene" restorāna vadītāja
- Ira Gaile - Krodziņa "Akmens vārti" vadītāja - Smiltene
- Ilga Strapcāne - restorāna "Četri kungi" vadītāja - Smiltene
- Armands Zemzāle SIA "Lido" - ražošanas vadītājs
- Ilze Noreika - firma "Krimulda" direktore

Profesionālās izglītības un nodarbinātības trīspusējās sadarbības apakšpadomes eksperti:

- Santa Boka – Latvijas viesnīcu un restorānu asociācijas izpilddirektore

Konsultanti:

- Ingrīda Millere - LLU
- Anita Mirka - LLU
- Elizabete Pudāne - Smiltenes tehnikums
- Marija Žilvinska - Valsts Kandavas lauksaimniecības tehnikums
- Sandra Bidzāne - Profesionālās izglītības centrs