

Adaptační program zaměstnanců v gastronomickém podniku

Vypracoval: Filip Hruběš

Studijní obor: Personální management v průmyslových podnicích

Vedoucí práce: Ing. Klára Šimonová

Akademický rok: 2016/2017



Abstrakt

Obsahem bakalářské práce je téma orientace a adaptace nového pracovníka v organizaci. V teoretické části jsou popsány principy personální práce, přijímání pracovníků, oblasti procesu orientace, proces adaptace a též oblasti, na které se adaptační proces zaměřuje. Dále jsou v teoretické části nastíněny způsoby vzdělávání pracovníků na pracovišti, a též i způsoby vyhodnocování vzdělávacích procesů. Následně se získané poznatky z teoretické části prolínají do praktické části bakalářské práce, která je zaměřena na proces adaptace a orientace nového pracovníka společnosti XY působící v gastronomickém odvětví.

Klíčová slova

Řízení lidských zdrojů, personální činnosti, orientace, adaptace, vzdělávání na pracovišti.

Abstract

The Bachelor thesis deals with the topic of orientation and adaptation of a new employee in a company. Theoretical part describes principles of human resource management, recruitment, process of orientation, process of adaptation as well as parts of new employee adaptation. The theoretical part also describes workplace education of employees. Then the gained knowledge are used in the practical part of the Bachelor Thesis focused on orientation and adaptation of new employee in gastronomic company XY.

Key words

Human resource management, Human resource management activities, Orientation, Adaptation, Workplace education

Předmět a cíl práce

Předmětem mé bakalářské práce je analýza procesu orientace a adaptace nového zaměstnance ve společnosti působící v gastronomickém odvětví.

Dále, v případě nalezení nedostatků v programu, navrhnout kroků vedoucích k jejich odstranění.

Návrhy na zlepšení

Test praktických znalostí

Největším nedostatkem adaptačního procesu je pouhé zhodnocení teoretických znalostí. V návaznosti na tuto skutečnost navrhuji test, který by byl zaměřen na nezbytné praktické dovednosti, které musí nový zaměstnanec na pozicích číšník/servírka a barman/barmanka ihned po skončení tréninku umět.

MENTOR PROGRAM: Číšník/Servírka

obecné dovednosti,
historie a kultura společnosti XY,
receptury koktejlů a složení pokrmů,
povinnosti spojené s otevíráním a zavíráním restaurace.

NÁVRH MENTOR PROGRAMU: Barman/Barmanka

koktejly – Old Fashioned,
historie a kultura společnosti XY,
receptury koktejlů a složení pokrmů,
povinnosti spojené s otevíráním a zavíráním restaurace,
příprava mixů a ovoce.

Test praktických dovedností pro pozici BARMAN/BARMANKA

Úkony spojené s otevřením restaurace	Počet bodů	Získáno	
		ANO	NE
A) rozmístění pomůcek	6b.		
B) náplň organizérů	6b.		
C) doplnění stavu ubrousků, podtáček, stírerů	6b.		
D) příprava a krájení ovoce a následné skladování	6b.		
E) příprava a uchovávání mixů, dle standardů	6b.		
Uniforma (dodržení předepsaného stavu uniformy)			
A) čistota	10b.		
B) doplňky uniformy (psací potřeby, vývrtka)	10b.		
Standardy obsluhy			
A) přivítání hostů	5b.		
B) představení	5b.		
C) znalost menu	5b.		
D) standardy servírování	5b.		
E) rychlost obsluhy	5b.		
F) poděkování a rozloučení se	5b.		
Povinnosti spojené s úklidem a zavíráním restaurace			
A) Skladování zbylého ovoce a mixů	5b.		
B) doplnění zboží	5b.		
C) kontrola postmixu a piv	5b.		
D) úklid baru	5b.		
	Celkem		
Jméno zaměstnance: _____			
Podpis manažera: _____			

Test praktických dovedností pro pozici ČÍŠNÍK/SERVÍRKA

Úkony spojené s otevřením restaurace	Počet bodů	Získáno	
		ANO	NE
A) prostírání stolů	5b.		
B) příprava pomůcek	5b.		
C) kontrola dresingů	5b.		
D) kontrola menu	5b.		
Uniforma (dodržení předepsaného stavu uniformy)			
A) čistota	10b.		
B) doplňky uniformy (psací potřeby, vývrtka)	10b.		
Standardy obsluhy			
A) přivítání hostů	5b.		
B) představení	5b.		
C) znalost menu	5b.		
D) standardy servírování	5b.		
E) rychlost obsluhy	5b.		
F) poděkování a rozloučení se	5b.		
Povinnosti spojené s úklidem a zavíráním restaurace			
A) úklid stolů	10b.		
B) čištění příborů	10b.		
C) kontrola dresingů	10b.		
	Celkem		
Jméno zaměstnance: _____			
Podpis manažera: _____			