

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0233



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Šablona:	III/2	č. materiálu:	VY_32_INOVACE_2019
----------	-------	---------------	--------------------

Jméno autora:	Jana Štrossová
Třída/ročník:	IV.
Datum vytvoření:	2. 9. 2013

Tematická oblast:	Hotelnictví
Předmět:	Hotelový provoz
Výstižný popis způsobu využití, případně metodické pokyny:	Učební list umístěný na internetových stránkách školy, který nahrazuje učebnici
Klíčová slova:	F& B - návaznost
Druh učebního materiálu:	Učební list

**F&B (Food and Beverage)** – návaznost na ostatní střediska a oddělení.

Oddělení stravovacího úseku.

**Šéf F & B** – min. středoškolské vzdělání v oboru (v budoucnosti VŠ po vzniku soukromých vysokých hotelových škol), věk mezi 28 -35 lety při nástupu do funkce. Po generálním řediteli druhá nejdůležitější funkce.

**Požadavky:**

Praxe ve vedoucí funkci, uznávaný odborník, znalost min. 2 světových jazyků, musí publikovat v odborných časopisech, být členem některé z asociací a federací, např. NFHRCR, asociace sommelierů, barmanů, kuchařů a cukrářů, číšníků, hostinských. Člověk s přirozenou autoritou, volnou pracovní dobou (neustále na telefonu), psychicky odolný.

Podléhají mu všechna odbytová střediska.

Výrobní střediska pokud mají v čele uznávanou osobnost, po dohodě vede šéfkuchař za asistence šéfa F&B.

**Asistenti** – zastupují šéfa při jeho nepřítomnosti (dále ředitelská služba – funkce pro asistenty salesu a banketního oddělení).

**Šéf F&B ručí za:** ziskovost hotelu  
chod hotelu se všemi jeho službami  
odbytová a výrobní střediska  
kvalitu všech poskytovaných služeb (spokojenost hostů)  
kvalitu personálu  
ziskovost jednotlivých středisek – sleduje počet zaměstnanců a tržby  
snižuje náklady (respektuje inflaci).  
produktivitu práce – množství práce vykonané za určitou časovou jednotku ( počet obslužených hostů a tržba). Počet obslužených hostů zjišťuje podle couvertů.

Nezisková střediska sleduje a snižuje počet zaměstnanců. Může zaměstnance přeartovat na jiné středisko, které je ziskové.

Dělá náhodné kontroly a trestá chyby (srážky z platu) .

Příklad: stržené peníze z platu chybujících zaměstnanců se dávají do fondu, ze kterého se připláci na mzdy zaměstnancům, kteří pracují o vánocích a jiných svátcích.

Pohybuje se zaměstnanci v rámci hotelu nebo řetězce podle potřeby. Vše musí být uvedeno v pracovní smlouvě. Je přítomen u přijímacích pohovorů některých zaměstnanců, navrhuje výpovědi ze strany hotelu.

Spolupracuje s oddělením statistik, kalkulačním oddělením, personálním oddělením, mzdovou účtárnou, oddělením sales, banketním oddělením, ubytovacím úsekem, public relation, guest relation, technickým oddělením, sklady a dalšími podle velikosti hotelu.

Pokud má nějakou specializaci např. sommeliér zabývá se výhodnými nákupy vín a sleduje jejich pohyb a skladování.

Podílí se na tvorbě jídelních a nápojových lístků, má přehled o finančních limitech na nákup zboží pro jednotlivá střediska. Je zodpovědný za dodržování těchto limitů.

Sleduje pohyb zboží, může nařídit okamžitou inventuru při podezření (manko, vlastní nákupy zboží ze strany zaměstnanců).

Dále se vzdělává, pokud je hotel zařazen do řetězce absolvuje stáže v zahraničí.

Spolupracuje s training managerem, který je manažerem pro vzdělávání a školení. V jeho kompetenci najdeme realizaci vzdělávacích aktivit, výběr vzdělávacích společností, mapování vzdělávacích potřeb společnosti.

Účastní se denních porad managementu a týdenních porad s vedoucími jednotlivých středisek, měsíčně porad s provozními zaměstnanci (jinak dle potřeby).

Má přehled o akcích, obsazenosti hotelu, tržbách, plnění stanovených cílů.

Ručí za bezpečnost hostů.

Sleduje ekologické chování zaměstnanců a podniku uvnitř i navenek.