**Ресторатор**

**Сипаттама**

**Қызмет түрлері:** Қызмет көрсету **/**Шығармашылық

**Адамдардың қәсіби бағытталуы:** Адам-адам **/**Адам-шығармашылық бейне

**Қызмет салалары: Басқару:** Қызмет көрсету **/**Бизнес

**Еңбек салалары:** Адам /Өнер /Өнімдер

**Еңбек мазмұны**

Ресторатор (француз. restaurateur)-мейрамханасының немесе мейрамханалар желісінің құрушысы, иесі, мейрамхананы басқаратын, оның концепциясын басынан аяғына дейін дамытып, оны өзінің мекеме шегінде шындыққа айналдыратын. Ресторатор жұмысқа қабылдаудан бастап өнімді жеткізуге келісім-шарт жасауға дейінгі барлық ұйымдастырушылық меселелерді шешеді. Оның басты міндеті-мейрамхананы табысты ету. Бұл саладағы қарқынды жұмыс тез арада нәтиже береді: сауатты ресторатор мансаптық табысқа тез қол жеткізе алады және мейрамхана бизнесінің элитасының санатына кіреді.

**Білуі тиіс**

Ресторатордың бірнеше салада білімі болуы мүмкін. Ең алдымен, ол өнімдерді сатып алу және тағамдарды дайындау процесін жақсы білуі керек. Көбінесе ресторатор мейрамхананың концепциясы аясында азпазшыны өзі таңдайды. Ол сондай-ақ кадр мәселесін жетік білуі қажет. Мейрамхананың барлық қызметкерлері оған бағынады, озық жұмысшыларды көтермелеу шараларын қолдануға, өндірістік және еңбек тәртібін бақылауға міндетті. Мейрамхана өнімдеріне тұтынушылардың сұранысын зерттеу әдістерін білу, өндірістік қызмет нәтижелерін бағалау және тұтынушыларға қызмет көрсету сапасын білу маңызды болып табылады және әрине ол қаржылық қызметті ұйымдастыру, бухгалтерлік есеп, ұзақ мерзімді қызметтер саласындағы білімі болуы керек.

**Кәсіби маңызды қасиеттер**

• аналитикалық ойлау;

• ұйымдастырушылық қабілет,жауакершілік;

• шығармашылық ойлау қабілеті;

• жақсы есте сақтау;

• қарқынды және қосымша жұмыс істеуге мүмкіндік беретін зор денсаулық;

**Медициналық кері көрсеткіштер**

• жүйке-психикалық аурулар

• жұқпалы аурулар;

• ас қорыту жүйесінің аурулары

**Мамандық алу жолдары**: Өнімдерді дайындау технологиясы және қоғамдық тамақтандыруды бағыты ұсынылған жоғары оқу орнындары, «Мейрамхана бизнесінің технологиясы»

**Туыстас мамандықтар**:

Топ тамақ менеджері, маркетинг менеджері, кәсіпкер, аспаз.