**ЗМІСТ**

|  |  |
| --- | --- |
| **ВСТУП** ............................................................................................................. | **3** |
| **РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ У ЗАКЛАДІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**... | **6** |
| * 1. Поняття предмету дослідження……………………...…………….......
 | **6** |
| 1.2. Чинники, що впливають на управління персоналом ресторанного закладу ………………………………………………………………………… | **10** |
| 1.3. Роль освіти у формуванні фахівців ресторанного бізнесу ...………….. | **14** |
| **РОЗДІЛ ІІ. АНАЛІЗ МЕТОДІВ УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ НА ПРИКЛАДІ РЕСТОРАНУ «САЛАМАНДРА» (СК «ДЕРЕНІВСЬКА КУПІЛЬ»)**…………………………………………………………………….. | **18** |
| 2.1. Характеристика ресторанного підприємства «Саламандра»……….… | **18** |
| 2.2. Аналіз чинників покращення якості підбору персоналу ресторанного підприємства «Саламандра»……………………………………….………… | **20** |
| 2.3.Організація системи управління персоналом у ресторані «Саламандра»…………………………………………………………………. | **24** |
| **РОЗДІЛ ІІІ. ПЕРСПЕКТИВНІ ШЛЯХИ ВИКОРИСТАННЯ СУЧАСНИХ МЕТОДІВ УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ У ЗАКЛАДІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**……………………….. | **27** |
| 3.1. Проблеми управління персоналом у ресторанному бізнесі ………….. | **27** |
| 3.2. Інноваційні підходи в управлінні ресторанного закладу «Саламандра»…………………………………………………………………. | **32** |
| **ВИСНОВКИ**………………………………………………………………….. | **38** |
| **СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ** ………………………………… | **40** |
| **ДОДАТКИ**…………………………………………………………………….. | **45** |