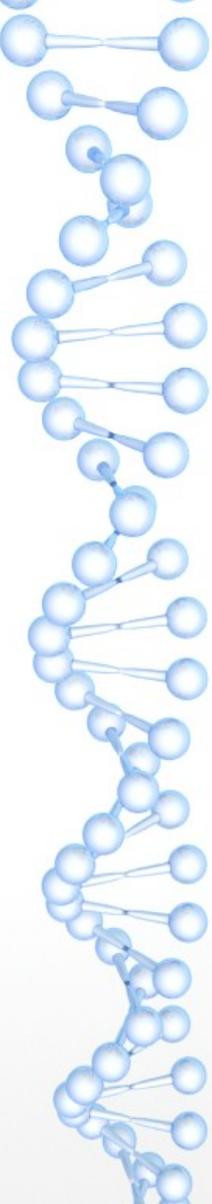


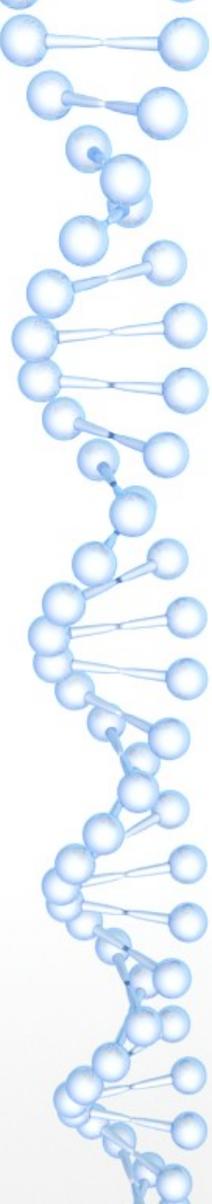
La gestione delle risorse umane nel settore ristorativo

Organizzazione del personale



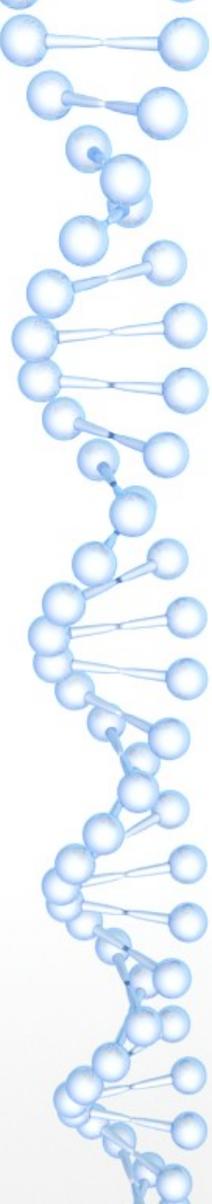
Risorse utili

- Libro di testo Modulo da 2 a pagina 70
- Un **esempio** di Job description
- Video di approfondimento
<https://youtu.be/cEspaKg7vas>
<https://youtu.be/H9LSopkLbpw>
-



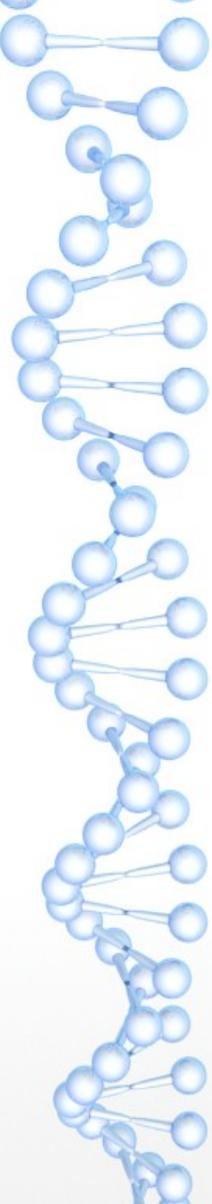
Caratteristiche delle imprese di servizi

- Perché le attività ristorative rientrano in questa categoria?
- Il prosumer, questo strano ibrido
- Caratteristiche del servizio
 - Intangibilità
 - “Inimmagazzinabilità”
 - Necessaria presenza del cliente
 - Estrema soggettività del valore
- Importanza del personale e corretto dimensionamento



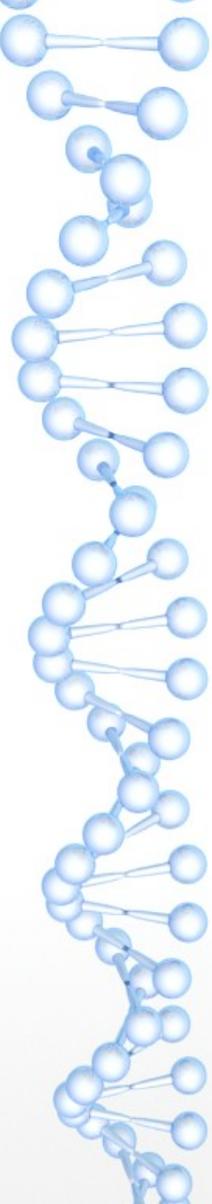
Organizzazione del personale

- Posizioni di lavoro e ruoli
 - Linee verticali e orizzontali
 - Scelta o modifica dei ruoli
- Assunzioni e gestione del personale
 - Quantificazione e tipologie di contratto
 - I turni di servizio e i planning



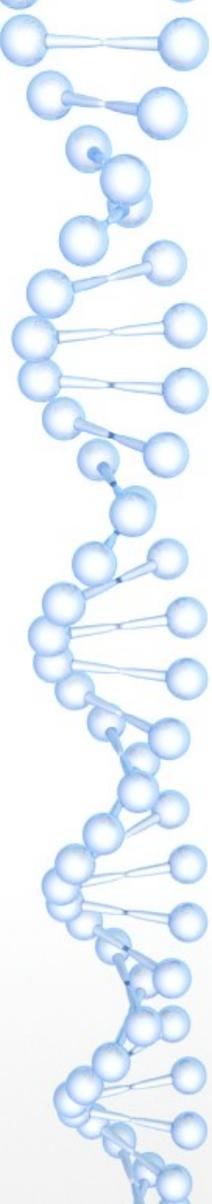
Il planning

- Diverse tipologie per utilizzi differenti
 - Giornaliero
 - Settimanale
 - Mensile
- La programmazione della produzione
 - Chef di cucina o Food & Beverage manager
 - Programmazione per regole o per eccezioni
 - Gli imprevisti



La cucina d'assemblaggio

- I due modelli di assemblaggio
- Approfondimento
 - Ford e Taylor entrano in cucina
 - Fordismo su [wikipedia](#)
 - Spiegazione in portoghese del [taylorismo](#) e del [fordismo](#)
 - [Esempio in cucina](#)
- Relazione tra scomposizione della produzione e tecnica di assemblaggio
 - Vantaggi principali



Il video

- https://www.youtube.com/watch?v=6sUa_BUKeF8
 - Partendo da questa puntata di “cucine da incubo” fai una relazione evidenziando i problemi riscontrati indicando il minuto in cui emerge tale problematica