

Питання до екзамену

Тема 1. Кар'єра та кар'єрні можливості у сфері гостинності

1. Розкрийте етапи формування професійної кар'єри у готельно-ресторанному бізнесі.
2. Які професійні та особистісні якості сприяють успішному кар'єрному зростанню в індустрії гостинності?
3. Поясніть, як система стажувань і корпоративного навчання впливає на розвиток кар'єри працівників.

Тема 2. Основні професії у сфері готельно-ресторанного бізнесу

4. Назвіть основні посади у структурі готелю та ресторану та охарактеризуйте їхні функціональні обов'язки.
5. Які комунікативні навички є ключовими для успішної роботи працівників служби прийому, обслуговування, адміністрації?
6. Охарактеризуйте взаємозв'язок між професійною компетентністю персоналу та якістю сервісу.

Тема 3. Найвідоміші світові готельно-ресторанні компанії

7. Назвіть кілька провідних світових готельних або ресторанных мереж та охарактеризуйте їхні стандарти гостинності.
8. Які особливості корпоративної культури відрізняють міжнародні бренди від національних підприємств?
9. Поясніть роль франчайзингу у розвитку світових готельно-ресторанних компаній.

Тема 4. Інновації у готельно-ресторанному бізнесі

10. Охарактеризуйте основні напрями впровадження інновацій у сфері гостинності (цифрові технології, автоматизація, сталий розвиток тощо).
11. Як інновації впливають на HR-менеджмент у готельно-ресторанних закладах?
12. Назвіть інноваційні стратегії підвищення конкурентоспроможності сучасних закладів гостинності.

Тема 5. Етична та естетична культура фахівця готельно-ресторанної справи

13. Визначте основні принципи професійної етики у сфері гостинності.
14. Яку роль відіграють естетика, зовнішній вигляд і поведінкові стандарти працівників у сприйнятті сервісу гостями?
15. Наведіть приклади типових етичних дилем у сфері обслуговування та можливих способів їх вирішення.

Тема 6. Розваги та корпоративне дозвілля в індустрії гостинності

16. Які види розважальних послуг найчастіше пропонують сучасні готелі та ресторани?
17. Поясніть роль корпоративних заходів у формуванні командного духу та лояльності персоналу.
18. Як правильно організувати дозвілля гостей з урахуванням їхніх культурних та вікових особливостей?

Тема 7. Маркетинг і планування у готельно-ресторанному бізнесі

19. Визначте складові маркетингової діяльності закладу гостинності.
20. Які дослідницькі методи використовують під час аналізу ринку?
21. Охарактеризуйте основні етапи планування відкриття нового ресторану або готелю.

Тема 8. Менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі та вирішення робочих конфліктів

22. Які функції менеджера у закладах гостинності є визначальними для ефективної роботи колективу?
23. Охарактеризуйте стилі лідерства, що найбільше ефективні у сфері сервісу.
24. Наведіть приклади типових конфліктних ситуацій у готельно-ресторанному бізнесі та способів їх вирішення.
25. Як емоційний інтелект менеджера впливає на атмосферу в команді та рівень сервісу?