



# **STRUKTUR ORGANISASI *F & B* RESTORAN**

Oleh : Prihastuti Eka & Tim

# Pentingnya Struktur dalam Organisasi

- Sesuai skala bisnisnya setiap restoran memiliki organisasi yang berbeda.
- Pengelolaan bisnis restoran memerlukan organisasi karena pemilik merasa tidak mampu untuk mengerjakan sendiri.
- Pekerja akan mendapatkan hasil yang baik memerlukan rincian tugas yang jelas dan dapat dipertanggungjawabkan.
- Sebagai pramusaji perlu memahami dan melaksanakan tugas-tugasnya sesuai dengan struktur organisasi restoran.



# Struktur Organisasi Restoran

- **Station Head Waiter**
- **Head Waiter**
- **Restaurant Manager**
- **Waiter / Apprentice**
- **Reception Head Waiter**

**Struktur Organisasi**

# TUGAS DAN TANGGUNG JAWAB



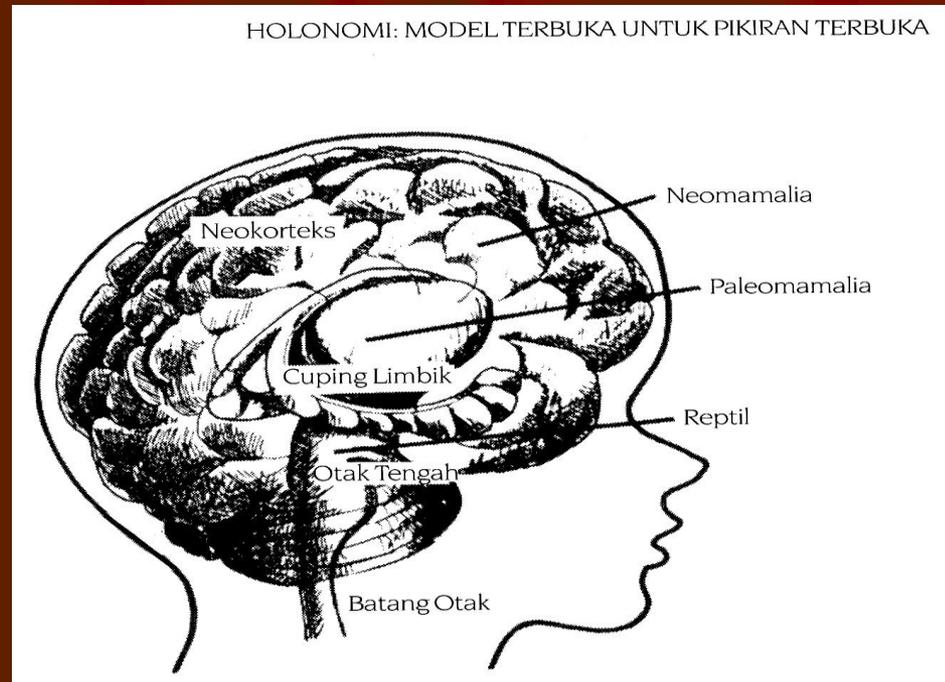
- **Food and Beverage Manager (F & B Manager)**
  - a. Bertanggung jawab mencari keuntungan sesuai situasi dan kondisi keuangan.
  - b. Menyusun daftar makanan dan minuman yang akan dijual.
  - c. Melakukan promosi produk agar mendapatkan respon dari konsumen.
  - d. Menciptakan situasi yang profesional kepada staf dan pegawai.
  - e. Mengadakan pertemuan dengan kepala seksi untuk bekerja sama secara efektif, efisien, koordinasi dan kerjasama yang baik.
  - f. Menjaga kualitas dan kesesuaian antara harga, kualitas makanan dan minuman serta menjamin porsi makanan yang disajikan.

# Restaurant Manager

- Mengorganisasikan restoran
- Mengadministrasikan kegiatan restoran
- Mengatur persiapan tempat dan banquet
- Membuat jadwal kerja dan jadwal libur karyawan atau staf.

# Reception Head Waiter

- Membimbing trainee
- Menerima pesanan



# Head Waiter

- Membimbing trainee
- Mengatur staf di restoran
- Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan *mise en place*
- Membantu reception head waiter selama *service* berlangsung.
- Mengambil order atau pesanan
- Menggantikan tugas restaurant manager dan reception head waiter apabila keduanya mengambil cuti kerja.



# **Station Head Waiter**

## **(Kepala unit pramusaji)**

- Bertanggung jawab terhadap staf.
- Menghidangkan makanan di meja untuk 4-8 orang.
- Mengambil order dari host
- Menghidangkan makanan dan minuman dengan baik dan teliti.

# Pramusaji

- ***Pre Operation***

***(kegiatan sebelum restoran buka)***

- a. Meyiapkan kelengkapan *side station* sebelum pelayanan atau pada saat pre service.
- b. Menyiapkan *table set up* atau penataan meja pada saat pre service ataupun pada saat pergantian tamu saat service.
- c. Membersihkan peralatan restoran, seperti: glassware, chinaware, silverware, cruets).
- d. Menyiapkan daftar menu makanan dan minuman.
- e. Menyiapkan buku order untuk pesanan.

# Selama Pelayanan (*Service*)

- a. Melakukan *Greeting* (menyambut dan mengantarkan tamu ke tempat duduk).
- b. Membantu head waiter mempersilakan tamu duduk dan membukakan napkin.
- c. Menghidangkan air es dan bread rolls.
- d. *Taking order* dan dibawa ke cashier untuk mendapatkan persetujuan.
- e. Menyesuaikan table set up sesuai dengan pesanan menu dari tamu.

## *LANJUTAN SERVICE*

- f. Menghidangan makanan sesuai dengan giliran hidangan.
- g. Melakukan crumbing down
- h. Melakukan clear up (mengambil peralatan yang sudah tidak dipakai oleh tamu).
- i. Menyerahkan bill kepada tamu.
- j. Mengantar tamu ke luar dari restoran.
- k. Membersihkan meja dan *side station*.

# Setelah Pelayanan (after operation)

- Mengembalikan semua peralatan yang sudah selesai dipakai pada kondisi semua bersih.
- Merapikan ruang restoran.
- Menyimpan dengan rapi kartu menu.
- Menyimpan *cruets* (*tempat butter & jam*), *sauce* dengan rapi dalam *side station*.

# POKOK-POKOK TUGAS PRAMUSAJI

- Membantu supervisor dalam menerima, menjemput dan mengantarkan tamu ke tempat duduknya masing-masing bagi yang sudah pesan tempat terlebih dahulu atau tempat yang sesuai dengan keadaan tamu.
- Mengambil pesanan dari bar serta makanan dari dapur untuk tamu.

# *Lanjutan*

- Memeriksa giliran hidangan yang akan disajikan.
- Melayani para tamu secara keseluruhan
- Mengadakan inventarisasi semua peralatan terutama peralatan makan dan lenan yang digunakan setiap hari.
- Mempersiapkan Meja (*Table Set Up*)

# *Nasehat Ali Bin Abi Tholib*

- Rekreasi terbaik adalah bekerja
- Musibah terbesar adalah keputusasaan
- Keberanian terbesar adalah kesabaran
- Guru terbaik adalah pengalaman
- Sumbangan terbesar adalah berpartisipasi
- Modal terbesar adalah kemandirian



**Terimakasih**