



Datele de contact sunt contra cost. Detalii aici: <https://www.lucru.md/ro/preturi/cv>

Администратор

Despre mine

1. Ответственный.
2. Коммуникабельность.
3. Дружелюбие.
4. Порядочность.
5. Оптимизм.
6. Пунктуальность.
7. Активность.
8. Быстрая адаптация к переменам.
9. Вежливость.
10. Нацеленность на результат.
11. Самостоятельность.
12. Стрессоустойчивость.
13. Умение ладить с коллективом.
14. Умение убеждать.
15. Целеустремленность.
16. Честность.
1. Знание ресторанных бизнесов.
2. Навыки общения с клиентами.
3. Навыки организаторской работы.
4. Навыки управления персоналом.
5. Оперативное выполнение заданий руководителя.
6. Грамотная речь.
7. Знание психологии для взаимодействия с гостями.
8. Психологическая устойчивость.
9. Навыки обучения персонала.

Experiență profesională

Администратор · Ресторан Pivnushka · Chișinău

Mai 2019 - August 2019 · 4 luni

1. Полный контроль персонала. Начиная со времени прихода, внешнего вида и заканчивая качеством исполняемой работы.
2. Организация банкетов (помощь в составлении меню, расчет порций на человека, определение временных отрезков при подаче блюд и многое другое).
3. Разделение должностных обязанностей между персоналом.

- ♀ 40 ani
- ♂ Masculin
- ⌚ Chișinău
- ✉ 12 000 MDL

Preferințe

- Full-time

Limbi

- Română · Comunicare
- Rusă · Fluent

4. Разрешение спорных ситуаций с гостями, сглаживание неприятных моментов, которые могут возникнуть в процессе работы.

5. Проведение инвентаризации.

Администратор · Ресторан Greenwood · Chișinău

Septembrie 2018 - Aprilie 2019 · 8 luni

1. Полный контроль персонала. Начиная со времени прихода, внешнего вида и заканчивая качеством исполняемой работы.

2. Организация банкетов (помощь в составлении меню, расчет порций на человека, определение временных отрезков при подаче блюд и многое другое).

3. Разделение должностных обязанностей между персоналом.

4. Разрешение спорных ситуаций с гостями, сглаживание неприятных моментов, которые могут возникнуть в процессе работы.

5. Проведение инвентаризации.

Управляющий · Ресторан Vitro Village · Новая Москва

Decembrie 2017 - Iulie 2018 · 8 luni

1. Руководство функционированием ресторана, нацеленное на высокое качество подаваемых блюд и качественное обслуживание клиентов.

2. Руководство функционированием подразделений заведения и обеспечение их качественного взаимодействия.

3. Обеспечение своевременных поставок продуктов, согласно заявкам кухни заведения.

4. Контроль за качеством и количеством тех продуктов, которые приобретаются рестораном для приготовления предлагаемых клиентам блюд.

5. Обеспечение поставок необходимых для нормального функционирования ресторана товаров (салфеток, скатерей и пр.).

6. Контроль за чистотой посуды, предметов интерьера и пр.

7. Контроль за составлением актуального меню.

8. Наблюдение за наличием необходимых сертификатов и других документов для приобретаемых заведением продуктов, товаров и услуг.

9. Контроль за наличием предлагаемых клиентам алкогольных напитков и обеспечение их качества.

10. Обеспечение высокого качества обслуживания посетителей, в том числе путем проверки их просьб и жалоб.

11. Наём официантов, поваров и других работников.

12. Рассмотрение предложений по расширению ассортимента предлагаемых блюд, дополнительных услуг, улучшению качества использования площади заведения.

13. Обеспечение персонала соответствующей фирменной

одеждой.

14. Обеспечение здоровой атмосферы для персонала заведения, способствующей высокому качеству их работы и развитию творческого потенциала.

Администратор · Ресторан Традиций · Москва

Mai 2015 - Septembrie 2017 · 2 ani 5 luni

1. Полный контроль персонала. Начиная со времени прихода, внешнего вида и заканчивая качеством исполняемой работы.
2. Организация банкетов (помощь в составлении меню, расчет порций на человека, определение временных отрезков при подаче блюд и многое другое).
3. Разделение должностных обязанностей между персоналом.
4. Разрешение спорных ситуаций с гостями, сглаживание неприятных моментов, которые могут возникнуть в процессе работы.
5. Проведение инвентаризации.

Бармен · Паб Бар Как Бар · Москва

Mai 2012 - Martie 2013 · 10 luni

Обслуживание посетителей за баром, поддержание рабочего места в порядке, поддержание хороших отношений как с посетителями, так и с другими сотрудниками; помошь посетителю с выбором блюда...

Бармен · Ресторан Атлас · Москва

Noiembrie 2011 - Aprilie 2012 · 6 luni

Обслуживание посетителей за баром, поддержание рабочего места в порядке, поддержание хороших отношений как с посетителями, так и с другими сотрудниками; помошь посетителю с выбором блюда...

Официант · Ресторан Пятый полюс · Москва

Septembrie 2009 - Noiembrie 2011 · 2 ani 3 luni

Обслуживание посетителей; поддержание рабочего места в порядке; поддержание хороших отношений как с посетителями, так и с другими сотрудниками; помошь посетителю с выбором блюда; принятие заказа; подача заказа и уборка стола.

Официант · Ресторан Экспедиция · Москва

Ianuarie 2007 - August 2009 · 2 ani 8 luni

Обслуживание посетителей; поддержание рабочего места в порядке; поддержание хороших отношений как с

посетителями, так и с другими сотрудниками; помочь посетителю с выбором блюда; принятие заказа; подача заказа и уборка стола.

Менеджер по работе с клиентами. · Графика
Сервис · Москва

Octombrie 2005 - Ianuarie 2007 · 1 an 4 luni

Ведение деловых переговоров с заказчиками полиграфической продукции, контроль, подготовка и отправление счетов на оплату, контроль расчетов стоимости заказов, согласование с заказчиками электронные макеты заказов, контроль размещение заказов в производстве, и его прохождение до момента появления готовой продукции на складе, подготовка документов связанные с отгрузкой готовой продукции...

Менеджер по продажи · ООО Камаз · Москва

August 2003 - Septembrie 2005 · 2 ani 2 luni

Выполнение планов продаж, ведение первичной/кассовой отчетности, контроль документооборота, разработка стратегий по увеличению объема продаж, контроль документов (накладных и доверенностей), планировка бюджета для закупки товаров, и расчет срока окупаемости, контроль доставки продукции, как на склад, так и со склада, проведение работ по расширению ассортимента, составление отчетов, контроль своевременного проведения инвентаризации, формирование ценовой политики компании, решение конфликтных ситуаций с клиентами или поставщиками.

Studii: Medii

Liceul Mihai Eminescu

Absolvit în: 2000

Cursuri, training-uri

Бизнес-школа Rma г. Москва

Absolvit în 2014