



Контактные данные предоставляются за дополнительную плату. Подробности здесь: <https://www.rabota.md/ru/prices/cv>

Бармен

Опыт работы

Бармен · Crombacher Beer Kitchen · Москва

Апрель 2025 - Июль 2025 · 3 месяца

Готовил широкий спектр напитков: от классических коктейлей до фирменных позиций

Поддерживал высокий уровень обслуживания в соответствии со стандартами премиального ресторана

Консультировал гостей по напиткам, рекомендовал сочетания с блюдами

Следил за качеством и презентацией каждого напитка (гарнир, подача, сервировка)

Вёл учёт остатков бара, помогал в заказе и приёмке продукции

Поддерживал порядок и чистоту барной стойки и рабочего места

Работал в команде с официантами и кухней для своевременной подачи заказов

Навыки: Кухней и менеджерами, Командное взаимодействие с официантами, Работа под давлением при высоком трафике, Навыки общения с требовательными клиентами, Индивидуальный подход к гостям, Работа в премиум-сегменте

Старший бармен · Burger heroes · Москва

Ноябрь 2023 - Апрель 2025 · 1 год 6 месяцев

Организовывал работу бара и контролировал качество обслуживания гостей

Вёл учёт продукции: контроль остатков, списание, заказ поставок

Управлял кассой, вёл ежедневный учёт выручки и сдачу смены

Руководил небольшой командой (бармены), распределял обязанности

Обучал новых сотрудников стандартам работы и обслуживания

Следил за соблюдением санитарных норм и правил безопасности

Работал напрямую с гостями: приём заказов, рекомендации,

👤 22 года

📍 Кишинев

💰 12 000 MDL

ТОП Навыки

- Командная работа · 1 год
- Стрессоустойчивость · 1 год
- Тайм-менеджмент · 1 год
- Умение работать с жалобами · 1 год
- Клиентоориентированность · 1 год
- Навыки обучения · 1 год

Пожелания

- Полный день
- На территории работодателя

Языки

- Румынский · Базовый
- Русский · Родной
- Английский · Базовый

Навыки

- Работа с кассой и POS-системами
- Учёт товара и инвентаризация
- Заказ и приёмка продукции
- Приготовление классических и авторских коктейлей
- Санитарные нормы HACCP
- Управление сменой и кассой

- Организация р

решение конфликтных ситуаций

Работал с пивной системой и пивным ассортиментом

Готовил напитки и давал рекомендации исходя из пожеланий гостей

Навыки: Командная работа, Стрессоустойчивость, Тайм-менеджмент, Умение работать с жалобами, Клиентоориентированность, Навыки обучения, Контроль графика, Управление персоналом

Желаемая отрасль

- HoReCa / Пищевая промышленность

Образование: Среднее