



♀ 29 лет

♂ Мужской

⌚ Кишинев

✉ 30 000 MDL



## ТОП Навыки

- Стандарты сервиса · 5 лет
- Инвентаризация · 5 лет
- Управление Командой · 3 года
- Продажи · 3 года
- Обучение персонала · 3 года
- Закупки · 3 года

## Пожелания

- Гибкий график
- Свободный график
- Гибрид (Дом/Офис)
- На территории работодателя
- Разъездная работа

## Языки

- Румынский · Разговорный
- Русский · Свободно владею
- Украинский · Разговорный
- Английский · Средний
- Норвежский · Базовый

## Навыки

- Создание меню и пребэтчей

**Контактные данные предоставляются за дополнительную плату. Подробности здесь: <https://www.lucru.md/ro/preturi/cv>**

# Бар-менеджер, Операционный менеджер HoReCa

## Обо мне

Бар-менеджер и операционный управляющий с более чем 9-летним опытом в индустрии HoReCa. Специализируюсь на запуске и развитии барных и ресторанных проектов, разработке коктейльных и безалкогольных концепций, оптимизации процессов и работе с экономикой заведения.

Имею опыт кризис-менеджмента, выстраивания команд, внедрения стандартов сервиса и контроля P&L. Совмещаю креативный подход к продукту с системным управлением и аналитикой.

Имею управленческий опыт: открывал заведения под ключ, формировал команды, выстраивал стандарты сервиса и систему контроля P&L. Совмещаю креативность и технологичность с системным подходом к управлению и аналитике.

## Опыт работы

**Кризис-менеджер / Операционный управляющий · Asti restobar/SipSip Bistro&Vinoteca · Кишинев**

*Октябрь 2025 - Настоящее время · 3 месяца*

Полное операционное управление проектом в условиях убыточности, оптимизация расходов и рост доходов, внедрение стандартов и контроля исполнения, управление персоналом и подрядчиками, работа с экономикой и клиентским опытом.

Навыки: Маркетинг и мероприятия, Управление подрядчиками, Контроль качества сервиса, Управление Командой, KPI, Стандарты и регламенты, Оптимизация затрат, Бюджетирование, P&L, Операционное управление, Кризис-менеджмент

**Управляющий / Бар-менеджер · HookahPlace · Кишинев**

*Июль 2025 - Октябрь 2025 · 4 месяца*

- Обучение и развитие персонала
- Внедрение стандартов HACCP
- P&L и оптимизация затрат
- Стратегическое и операционное управление
- Разработка концепций
- Управление проектами и командами в Horeca

Руководил операционной деятельностью заведения, включающего бар, кухню и зал. Разрабатывал концепцию напитков, создавал коктейльные и безалкогольные карты, внедрял пребэтчи, заготовки и современные барные техники (су-вид, вакуум, инфузии, органические кислоты).

Занимался установкой и налаживанием систем, внедрял рабочую программу и выполнял бэк-офисные функции (первичная бухгалтерия). Полностью отвечал за закупки — искал и выбирал поставщиков, выстраивал с ними долгосрочные отношения. Подбирал, обучал и развивал персонал, формировал стандарты работы и оптимизировал процессы. Контролировал качество сервиса и подачи блюд и напитков, тайм-менеджмент и себестоимость. Обеспечивал эффективное взаимодействие всех департаментов и визуально привлекательную, инстаграмную подачу напитков.

**Навыки:** Внедрение и настройка систем, Закупки и работа с поставщиками, Подбор и обучение персонала, Разработка коктейльных и безалкогольных карт, Управление рестораном и баром

### **Управляющий · Ciao Bella · Кишинев**

*Май 2025 - Июль 2025 · 3 месяца*

Начал с управления кейтерингом на двух международных теннисных мероприятия. После был приглашён оставаться управляющим ресторана премиум-сегмента. Работа отличалась спокойным ритмом, позволила углубить опыт в управлении ресторанной операцией и взаимодействии с высококлассной клиентурой, освоить стандарты премиум-сервиса и повышенные требования к качеству.

**Навыки:** Работа с поставщиками и закупками, Планирование и тайм-менеджмент, Взаимодействие с клиентами высокого уровня, Контроль операционных процессов, Стандарты качества и сервиса, Координация команд, Управление рестораном

### **Бар-менеджер / Бармен · Myata, Osho Bar & Kitchen, Trattoria de la Nonna · Кишинев**

*Октябрь 2023 - Май 2025 · 1 год 8 месяцев*

Разработка барного меню и техкарт, внедрение пребэтчей и системы заготовок, оптимизация барных процессов, обучение персонала, работа за стойкой, касса, приём товара и инвентаризации.

**Навыки:** Контроль качества, Кассовая дисциплина, Визуальная подача, Обучение барменов, Инвентаризация, Контроль себестоимости, Современные барные техники, Пребэтчи, Технологические карты, Разработка коктейльной карты

### **Управляющий · Oysters&Geese · Кишинев**

*Февраль 2024 - Август 2024 · 7 месяцев*

Уникальный ресторанный проект, совмещающий гастрономию и устричные передержки. Руководил всей ресторанной частью совместно с командой «Черноморка». Курировал запуск заведения, контролировал соответствие концепции, занимался закупками и координацией между департаментами. Опыт стал ключевым этапом профессионального роста — развил управленческие навыки, тайм-менеджмент и глубокое понимание операционных процессов Horeca.

Навыки: Контроль качества и соответствия концепции, Разработка и внедрение стандартов сервиса, Управление закупками и поставками, Подбор и обучение персонала, Контроль стройки и запуска, Операционное руководство, Координация департаментов, Управление рестораном

**Администратор / Управляющий** · Look Restobar and Terrace, Chin Chin Rest SRL, SC CHIN CHIN REST SRL, SC Gastro Park SRL, Black Rabbit Gastro Burrow · За границей

Январь 2022 - Февраль 2024 · 2 года 2 месяца

Подбор и обучение персонала, организация мероприятий и банкетов, первичный учёт, контроль заявок, координация команды, участие в открытии новых проектов и работе в интенсиве.

Навыки: Работа в интенсиве, Координация команды, Контроль заявок, Первичный учёт, Банкетный сервис, Организация мероприятий, Стандарты сервиса, Обучение, Подбор персонала, Администрирование

**Бар-менеджер / Бармен** · Kamora Private, Private Rooms SRL, Buffalo Steak House · Кишинев

Апрель 2018 - Январь 2022 · 3 года 10 месяцев

Управление баром и командой, разработка коктейльных карт, техкарты, себестоимость и маржа, инвентаризация, закупки, обучение персонала, развитие продаж бара.

Навыки: Стандарты сервиса, Продажи, Обучение персонала, Инвентаризация, Закупки, Себестоимость и маржа, Техкарты, Коктейльные карты, Управление командой, Барменеджмент

## Желаемая отрасль

- HoReCa / Пищевая промышленность

## Образование: Высшее

### УТМ

Год окончания: 2019

Факультет: Информатика

Специальность: Прикладная Информатика

**Лицей им. М. Коцюбинского**

*Год окончания: 2015*

Факультет: Гуманитарный

Специальность: Бакалавр

**Курсы, тренинги**

**Курсы Крупье**

*Год окончания 2015*

Организатор: Napoleon Palace Casino

**Администрирование в ресторанном бизнесе**

*Год окончания 2019*

Организатор: CaBaRe

**Администрирование и управление в ресторанном бизнесе**

*Год окончания 2021*

Организатор: CaBaRe