



♂ Masculin
⌚ Tiraspol

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

Управляющий

Despre mine

Управляющий Директор

Высший менеджмент— Туризм, Гостиницы, Рестораны

— Антикризисное управление

— Администрирование

Полная занятость, Полный день

Образование

2009

Институт экономики и культуры, Москва

Кафедра Менеджмента и Маркетинга., Менеджмент организаций.

1995

Республиканская сельскохозяйственная школа лицей имени Я. С. Гросу.

Сельскохозяйственный, Водитель категории В. С. Слесарь ремонтник

Знание языков

Русский — родной

Повышение квалификации, курсы

2011

Требование охраны труда

Институт прогрессивных технологий, Специалист в области охраны труда.

2010

Методологическая бизнес академия "Сити" NBA.

Ресторанный бизнес., Управляющий директор реторана

2010

Разработка и написание бизнес-плана

Консалтинговая группа "Гермес", Разработка и написание бизнес-плана

2003

Московская международная бизнес академия.

Ресторанный бизнес., Менеджмент Ресторанный бизнес.

2002

Бармен

КРЦ, Бармен

2002

Флейренг

КРЦ, Бармен

Опыт работы 10 лет 7 месяцев

Октябрь 2013 — по настоящее время (6 месяцев)

ЗАО СК "Шериф" (sheriff-sport.com/swimming-pool/) — Услуги для населения

Управляющий

Управление спортивным объектом 12000 квадратов, 40 подчинённых, организация бесперебойной работы всех подразделений 50 метрового плавательного бассейна. Отчётность перед Вице-Президентом компании.

Разработка и организация мероприятий, направленных на развитие бассейна, повышение его рентабельности, продвижение услуг, привлечение гостей, PR-деятельность.

Управление персоналом: подбор, обучение, адаптация, мотивация, ротация, контроль правильного и четкого выполнения функциональных обязанностей сотрудников.

Август 2012 — Июнь 2013 (11 месяцев)

ООО ЕНИСЕЙ (кафе Встреча), ресторан Шелковый Путь (Магнитогорск) — Гостиницы, рестораны, общепит, кейтеринг

Управляющий проектами

Управление двумя ресторанами .

Организация, координация и контроль работы всех подразделений ресторана (зал, бар, кухня, и.т.д.).

Управление персоналом: подбор, обучение, адаптация, мотивация, ротация, контроль правильного и четкого выполнения функциональных обязанностей сотрудников.

Поддержание кухни и сервиса на высочайшем европейском уровне.

Бюджетирование.

Разработка и организация мероприятий, направленных на развитие ресторана, повышение его рентабельности, продвижение услуг, привлечение гостей, PR-деятельность.

Работа с поставщиками. Отслеживание качества поставляемой продукции.

Взаимодействие гос.органами (СЭС, Пожарная инспекция и т.п.).

Отчетность перед руководством.

Май 2011 — Сентябрь 2011 (5 месяцев)

ООО "Тарас-Бульба" Ресторан "Корчма Тарас Бульба". (Москва, www.tarasbulba.ru/korchma_bakuninskaya_2341.html) — Гостиницы, рестораны, общепит, кейтеринг

Генеральный Директор Ресторана

Полное управление рестораном 170\200, п\м. Штат 57 сотрудников.

Организация, координация и контроль работы всех подразделений ресторана (зал, бар, кухня, и.т.д.).

Управление персоналом: подбор, обучение, адаптация, мотивация, ротация, контроль правильного и четкого выполнения функциональных обязанностей сотрудников.

Поддержание кухни и сервиса на высочайшем европейском уровне.

Бюджетирование.

Разработка и организация мероприятий, направленных на развитие ресторана, повышение его рентабельности, продвижение услуг, привлечение гостей, PR-деятельность.

Работа с поставщиками. Отслеживание качества

поставляемой продукции.

Взаимодействие гос.органами (СЭС, Пожарная инспекция и т.п.).

Отчетность перед руководством.

Март 2010 — Декабрь 2010 (10 месяцев)

ООО "Фрэш-Резерв" Ресторан "Корчма Тарас Бульба".

(Москва,

www.tarasbulba.ru/korchma_krasnokazarmennaya_6.html) —

Гостиницы, рестораны, общепит, кейтеринг

И.О. Генеральный Директор Ресторана

Полное управление рестораном 200\270, п\м. Штат 85 сотрудников.

Организация, координация и контроль работы всех подразделений ресторана (зал, бар, кухня, и.т.д.).

Управление персоналом: подбор, обучение, адаптация, мотивация, ротация, контроль правильного и четкого выполнения функциональных обязанностей сотрудников.

Поддержание кухни и сервиса на высочайшем европейском уровне.

Бюджетирование.

Разработка и организация мероприятий, направленных на развитие ресторана, повышение его рентабельности, продвижение услуг, привлечение гостей, PR-деятельность.

Работа с поставщиками. Отслеживание качества поставляемой продукции.

Взаимодействие гос.органами (СЭС, Пожарная инспекция и т.п.).

Отчетность перед руководством.

Февраль 2008 — Декабрь 2010 (2 года 11 месяцев)

ООО"РсКОМ" Комплекс по уходу за автотранспортом.

(Москва) — Автомобильный бизнес

Менеджер по развитию

Контроль работы сотрудников, контроль резерва персонала, заключение договоров, контроль поставок продукции, отчетность.

Апрель 2002 — Октябрь 2009 (7 лет 7 месяцев)

АР.Ю. Боулинг. Развлекательный комплекс (Теннисный центр). (Одинцово)

Официант, бармен, БАР-Менеджер, Менеджер по развитию.

Обслуживание гостей, приготовление напитков. Проверка работы сотрудников (обслуживание гостей), контроль резерва персонала, развитие новых торговых предприятий, заключение договоров, контроль поставок продукции, отчетность.