



of Masculin

O Chisinău

0

TOP Competențe

• Умение расставлять приоритеты · 12 luni

• Умение работать в команде · 12 luni

• Организационная осведомленность · 12 luni

• **Самосознание** · 12 luni

• Эффективное принятие решений · 12 luni

Preferințe

• Full-time

Limbi

• Română · Elementar

• Rusă · Fluent

• **Ucraineană** · Fluent

• Engleză · Elementar

Permis de conducere

Categoria: B
Cu automobil personal

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

Управляющий / Администратор

Despre mine

Управление персоналом

Обучение персонала

Деловое общение

Пользователь ПК

Организаторские навыки

Умение работать в команде

Организация мероприятий

Общественное питание

Работа в команде

Ресторанный менеджмент

Управленческая отчетность

Урегулирование конфликтов

1С: Управление персоналом

Контроль качества

Навыки межличностного общения

Управленческие навыки

Проведение инвентаризаций

Ведение переговоров

Ведение документации

Внутренний контроль

Умение расставлять приоритеты

Experiența profesională

Управляющий · Рестораны: Givi, Chaikhana · Chisinău

Martie 2024 - Februarie 2025 · 12 luni

- оформление документов, необходимых для осуществления деятельности по оказанию услуг общественного питания;
- обеспечение предоставления клиентам необходимой и достоверной информации об оказываемых услугах;
- обеспечение наличия на каждую партию продовольственных товаров, в том числе сырья, используемого для приготовления продукции общественного питания, документа, содержащего сведения об изготовителе и качестве продукта (сертификата соответствия, гигиенического заключения, пр.);

- осуществление организации, планирования и координации деятельности ресторана;
- обеспечение высокого уровня эффективности производства, внедрения новой техники и технологии, прогрессивных форм обслуживания и организации труда;
- осуществление контроля за рациональным использованием материальных, финансовых и трудовых ресурсов, оценки результатов производственной деятельности и качества обслуживания клиентов.
- изучение спроса потребителей на продукцию ресторана;
- ведение переговоров и заключение договоров поставки продовольственных товаров, полуфабрикатов и сырья, обеспечение их своевременного получения, контроль сроков, ассортимента, количества и

качества поступления и реализации продуктов;

- осуществление организации учета производимых работ и услуг,

представление отчетности о производственной деятельности владельцу ресторана;

- представление интересов ресторана и деятельность от его имени;
- предоставление сведений, связанных с оказанием услуг общественного питания, контролирующим органам;
- определение для подчиненных служебных обязанностей и принятие мер по обеспечению их исполнения;
- принятие решения о назначении, перемещении и освобождении от занимаемых должностей работников ресторана;
- применение мер поощрения отличившимся работникам, наложение взыскания на нарушителей производственной и трудовой дисциплины;
- руководство работниками ресторана.

Competențe: Умение расставлять приоритеты, Умение работать в команде, Организационная осведомленность, Самосознание, Эффективное принятие решений

Директор · Развлекательный Комплекс "Кёльн" - банкетный зал, караоке, кафе, терраса, ночной клуб · Bender

Aprilie 2018 - Februarie 2024 · 5 ani 11 luni

- оформление документов, необходимых для осуществления деятельности по оказанию услуг общественного питания;
- обеспечение предоставления клиентам необходимой и достоверной информации об оказываемых услугах;
- обеспечение наличия на каждую партию продовольственных товаров, в том числе сырья, используемого для приготовления продукции общественного питания, документа, содержащего сведения об изготовителе и качестве продукта (сертификата соответствия, гигиенического заключения, пр.);
- осуществление организации, планирования и координации деятельности ресторана;

- обеспечение высокого уровня эффективности производства, внедрения новой техники и технологии, прогрессивных форм обслуживания и организации труда;
- осуществление контроля за рациональным использованием материальных, финансовых и трудовых ресурсов, оценки результатов производственной деятельности и качества обслуживания клиентов.
- изучение спроса потребителей на продукцию ресторана;
- ведение переговоров и заключение договоров поставки продовольственных товаров, полуфабрикатов и сырья, обеспечение их своевременного получения, контроль сроков, ассортимента, количества и

качества поступления и реализации продуктов;

- осуществление организации учета производимых работ и услуг,

представление отчетности о производственной деятельности владельцу ресторана;

- представление интересов ресторана и деятельность от его имени:
- предоставление сведений, связанных с оказанием услуг общественного питания, контролирующим органам;
- определение для подчиненных служебных обязанностей и принятие мер по обеспечению их исполнения;
- принятие решения о назначении, перемещении и освобождении от занимаемых должностей работников ресторана;
- применение мер поощрения отличившимся работникам, наложение взыскания на нарушителей производственной и трудовой дисциплины;
- руководство работниками ресторана.

Администратор · Buddha-Bar Moldova · Chişinău Septembrie 2017 - Martie 2018 · 6 luni

- встреча посетителей, общение с ними, рассадка в зале с учетом всех предпочтений;
- прием заказов, разработка планов проведения банкетов, фуршетов, и других торжественных мероприятий;
- полный контроль за работой персонала в зале;
- набор, тестирование и обучение официантов, барменов;
- ведение необходимой документации;
- контроль за чистотой в зале, исправностью освещения, приборов, оборудования;
- решение любых конфликтных ситуаций;
- допуск работников к осуществлению должностных обязанностей.

Администратор · Развлекательный Комплекс "Кёльн" - банкетный зал, караоке, кафе, терраса, ночной клуб · Bender

August 2016 - Septembrie 2017 · 1 an 2 luni

- встреча посетителей, общение с ними, рассадка в зале с учетом всех предпочтений;
- прием заказов, разработка планов проведения банкетов, фуршетов, и других торжественных мероприятий;
- полный контроль за работой персонала в зале;
- набор, тестирование и обучение официантов, барменов;
- ведение необходимой документации;
- контроль за чистотой в зале, исправностью освещения, приборов, оборудования;
- решение любых конфликтных ситуаций;
- допуск работников к осуществлению должностных обязанностей.

Директор · Ретро-бар "Плакучая Ива" · Bender *Mai 2015 - Iulie 2016 · 1 an 3 Iuni*

- оформление документов, необходимых для осуществления деятельности по оказанию услуг общественного питания;
- обеспечение предоставления клиентам необходимой и достоверной информации об оказываемых услугах;
- обеспечение наличия на каждую партию продовольственных товаров, в том числе сырья, используемого для приготовления продукции общественного питания, документа, содержащего сведения об изготовителе и качестве продукта (сертификата соответствия, гигиенического заключения, пр.);
- осуществление организации, планирования и координации деятельности ресторана;
- обеспечение высокого уровня эффективности производства, внедрения новой техники и технологии, прогрессивных форм обслуживания и организации труда;
- осуществление контроля за рациональным использованием материальных, финансовых и трудовых ресурсов, оценки результатов производственной деятельности и качества обслуживания клиентов.
- изучение спроса потребителей на продукцию ресторана;
- ведение переговоров и заключение договоров поставки продовольственных товаров, полуфабрикатов и сырья, обеспечение их своевременного получения, контроль сроков, ассортимента, количества и качества поступления и реализации продуктов;
- осуществление организации учета производимых работ и услуг, представление отчетности о производственной деятельности владельцу ресторана;
- представление интересов ресторана и деятельность от его имени;
- предоставление сведений, связанных с оказанием услуг общественного питания, контролирующим органам;
- определение для подчиненных служебных обязанностей и принятие мер по обеспечению их исполнения;
- принятие решения о назначении, перемещении и освобождении от занимаемых должностей работников ресторана;

- применение мер поощрения отличившимся работникам, наложение взыскания на нарушителей производственной и трудовой дисциплины;
- руководство работниками ресторана.

Администратор · Ретро-бар "Плакучая Ива" · Bender

August 2014 - Mai 2015 · 9 luni

- встреча посетителей, общение с ними, рассадка в зале с учетом всех предпочтений;
- прием заказов, разработка планов проведения банкетов, фуршетов, и других торжественных мероприятий;
- полный контроль за работой персонала в зале;
- набор, тестирование и обучение официантов, барменов;
- ведение необходимой документации;
- контроль за чистотой в зале, исправностью освещения, приборов, оборудования;
- решение любых конфликтных ситуаций;
- допуск работников к осуществлению должностных обязанностей.

Официант · Jolly Alon · Chişinău

Martie 2013 - Iulie 2014 · 1 an 5 luni

- обслуживание посетителей;
- поддержание рабочего места в порядке;
- поддержание хороших отношений как с клиентами, так и с другими сотрудниками;
- помощь посетителю с выбором блюда;
- принятие заказа;
- подача заказа и уборка стола.

Domeniile dorite

- HoReCa / Alimentație
- Vânzări / Retail
- Management

Studii: Superioare

Торгово-технологический техникум

Absolvit în: 2016

Facultatea: Технология общественного питания

Specialitatea: Повар-кондитер 3 разряда

ПГУ им.Т.Г.Шевченко

Absolvit în: 2015

Facultatea: Юридический Specialitatea: Юрист