



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

Управляющий рестораном / проектом

Despre mine

Системный и автономный руководитель, четко выполняющий поставленные задачи, анализируя ситуации и предлагающий планы действий.

Работаю с расходными статьями, планированием, бюджетированием, Р&Л.

Считаю цифры лучшим показателем рентабельности бизнеса и работы управляющего.

Нхожу подход к гостям и персоналу, качественно организую работу заведения.

Считаю себя активным, положительным и дружелюбным человеком.

Ищу работу с возможностью карьерного роста и возможностью повышения личных и профессиональных знаний.

- Ведение бухгалтерского учета
- 1С:Бухгалтерия
- Ведение CRM
- Работа з POS-терминалом
- Водительские права кат. В
- MS Excel
- iiko
- D2 System
- REST

Experiența profesională

CEO/Генеральный директор ресторана ·

Crossfood · Одесса

Iulie 2023 - Prezent · 2 ani 5 luni

Достижения:

Выход из минус 1000€ в 9000€ чистой прибыли за 7 месяцев.

Повышение ежемесячного товарооборота с 24000€ до 38000€ за 9 месяцев.

Менеджер ресторана · Хинкальня · Одесса

Mai 2022 - Mai 2023 · 1 an 1 lună

-планирование, организация и контроль работы ресторана;
-обеспечение взаимодействия структурных подразделений;
-контроль наличия товарно-материальных ресурсов;
-контроль исправного состояния технологического оборудования;
-ведение отчетной документации;
-решение возможных конфликтных ситуаций с посетителями.

Преподаватель ресторанныго менеджмента ·

Колледж Нефтегазовых Технологий · Одесса

Februarie 2020 - Mai 2021 · 1 an 3 luni

-чтение лекций.
-проведение практических занятий и семинаров, самостоятельных занятий. -прием и проверка курсовых работ, рефератов, письменных контрольных работ.
-прием зачетов и экзаменов.
-планирование самостоятельной работы студентов и руководство такой работой. -участие в разработке программ учебной и производственной практики.

Управляющий ресторана · Wei-Wei · Одесса

Octombrie 2018 - Noiembrie 2019 · 1 an 2 luni

Управление персоналом, личный набор, проведение собеседований, обучение. -контроль работы персонала
- планирование штатных выплат, контроль и начисление заработной платы
- контроль прибыли и расходов предприятия, аналитика
- контроль закупок продуктов, проведение переучетов
- контроль себестоимости, продажных цен, выручки, чистой прибыли предприятия.

Управляющий двух ресторанов · Cooper Burger · Одесса

Mai 2017 - Octombrie 2018 · 1 an 6 luni

Открытие заведения «Пышечная»:

- подбор, обучение персонала;
- планирование бюджета, прибыли.
- подбор и закупка оборудования, посуды, координация заказов хозяйственной части;
- составление меню, просчет и контроль себестоимостей, вывод продажных цен, проработка блюд;
- полная подготовка объекта к открытию, координация персонала в день открытия.

Ревизор сети ресторанов · Mario's · Одесса

Septembrie 2014 - Mai 2017 · 2 ani 8 luni

-контроль за соблюдением санитарных стандартов работы;
-контроль качества обслуживания гостей в ресторанах;
-контроль и проверки работы поваров ресторанов;
-контроль качества и подачи блюд;
-контроль соблюдения персоналом кассовой, трудовой и производственных дисциплин.

Администратор двух ресторанов · Mario's · Одесса

Iunie 2013 - Septembrie 2014 · 1 an 4 luni

-открытие и закрытие заведения. -ведение, подсчет кассы, составление отчетной документации.
-встреча гостей, посадка за столики, помошь по всем вопросам. -сглаживание конфликтных ситуаций, возникающих во время общения гостей с персоналом.
-организация работы персонала: официантов, барменов, поваров.

Studii: Superioare

Киевский Национальный Торгово-Экономический Университет

Absolvit în: 2018

Facultatea: Ресторанный менеджмент

Specialitatea: Менеджмент