

## ДИРЕКТОР

🔄 22 січня  
2017

📍 Місто: [Харків](#)

Вік: 40 років

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія

### Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: • Открытие ресторанов с 0 • Подбор, адаптация, обучение, аттестация, мотивация персонала • Планирование и контроль организации рабочего времени персонала ресторана • Анализ работы ресторана, определение сильных сторон и проблемных зон, разработка экшен-планов для устранения слабых сторон ресторана • Планирование бюджета на год/месяц, доходной и затратной части предприятия. Контроль их выполнения, умение качественно работать с оптимизацией • Планирование и анализ продаж (разработка и внедрение маркетинговых программ внутри ресторана и с внешними партнёрами для привлечения новых гостей и увеличения продаж) • Контроль выполнения стандартов компании по качеству продукции, качеству обслуживания и чистоте • Контроль подготовки технологических зон к началу производственных процессов • Контроль закупок и товарооборота • Контроль проведения еженедельного и ежемесячного переучета товаров, анализ отклонений • Контроль и обеспечение безопасной работы оборудования • Контроль выполнения кассовой дисциплины и финансовой безопасности • Принятие решений о назначении, перемещении и освобождении от занимаемых должностей работников ресторана, применение мер поощрения отличившихся работников, накладывание взыскания на нарушителей производственной и трудовой дисциплины. • Управление службой доставки при ресторане • Контроль документооборота • Ведение переговоров и заключение договоров с поставщиками • Оформление разрешительной документации • Компетентное общение с контролирующими органами Достижения: • Увеличение объема продаж • Увеличение среднего чека • Достижение высоких результатов по блокам: качество, чистота, сервис, временные стандарты • Обучение и подготовка к самостоятельной работе 1-го директора ресторана, 2-х менеджеров ресторана, 2-х шеф-поваров официант "Target" – 27.05.05 – 1.06.06 бармен "Target" – 1.06.06 – 3.03.08 администратор кафе "Target" – 3.03.08 – 1.12.08 менеджер ресторана "Сушия" (сеть ресторанов) – 5.05.09 – 30.12.11 директор ресторана "Сушия" (сеть ресторанов) - 30.04.12 – 7.08.14 Харьковский государственный университет питания и торговли, специализация «Технология питания», квалификация инженер – технолог. Дополнительные сведения: Опыт работы в сетевых ресторанах Навыки с компьютером: Знание ПК, 1С-8, R-Keeper, Brio, Orderman О себе: • Лидерские качества. • Высокий уровень ответственности в достижении результата. • Отличные навыки планирования. • Ориентация на результат. • Высокая работоспособность • Умение быстро учиться и работать в команде • Умение организовывать людей для выполнения поставленных задач ( штат 65 чел) • Умение спокойно реагировать на нестабильность, которая возникает при введении изменений и адаптация сотрудников в ней • Хороший наставник и умение ценить людей 2011 г – тренинг управление сменой, 2011 г – тренинг управление временем, 2011 г – тренинг основы управления людьми, 2013г – реабилитация гостя, работа с жалобами 2014 г – тренинг управление технологическими процессами 2014 г – тренинг управление людьми 2014 г – обучение по вопросам пожарной безопасности и охране труда (в наличии есть свидетельства),