

АДМИНИСТРАТОР КАФЕ, РЕСТОРАНА, 5 000 ГРН.

🔄 22 січня
2017

📍 Місто: [Харків](#)

Вік: 34 роки

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Имею опыт работы с программами 1С 7, 1С 8.2 УПП; навыки владения программой R-keeper; ACDSee Photo Software; AutoCAD; Microsoft Office. Владение ПК - уверенный пользователь. Большой опыт работы с людьми; возможность разрешения конфликтов; способность к приобретению любых навыков для применения их в работе; планирование рабочего времени. Руководитель филиала с 05.2014 по наст. время ФЛП (служба курьерской доставки в Харькове) (Сфера обслуживания) В подчинении 19 человек. Основные обязанности: - открытие филиала «с нуля» • поиск помещения с удобной транспортной развязкой, подготовка его к работе • подбор персонала, формирование кадрового резерва • разработка оптимальных маршрутов для курьеров - прием груза на почте, его сортировка и выдача курьерам - контроль доставки товара, корреспонденции клиентам по всем маршрутам - формирование и предоставление финансовых и других отчетов руководителю главного офиса - начисление заработной платы сотрудникам - выполнение отдельных служебных поручений руководства - решение всех конфликтов и предотвращение их возникновению Менеджер по персоналу с 10.2013 по 04.2014 АО «Полтавский турбомеханический завод». Штат 1500 человек. (Производство) Основные обязанности: - поиск и подбор персонала, формирование кадрового резерва - контроль адаптации новых сотрудников - контроль прохождения кандидатами испытательного срока - формирование отчетности по подбору, адаптации и движению персонала - мониторинг рынка труда - взаимодействие со всеми службами и отделами предприятия - частичное ведение кадрового делопроизводства (прием, перевод, увольнение сотрудников) - ведение графиков отпусков - решение нестандартных задач Администратор ресторана с 06.2013 по 09.2013 Ресторан "Алустон", г. Алушта (Сфера обслуживания) Основные обязанности: - управление персоналом; подбор, обучение, адаптация новых сотрудников - составление графика выходов сотрудников и начисление з/п - обеспечение и организация бесперебойной работы ресторана - контроль по предоставлению высокого уровня сервиса, быстрого и качественного обслуживания гостей, чистоты и порядка в зале ресторана - планирование заявок на продукцию, контроль ассортимента, сроков и количества остатков - прием предзаказов, планирование организация обслуживания торжеств и банкетов в ресторане - решение конфликтных и спорных ситуаций - информирование гостей о возможных скидках и акциях предусмотренных в ресторане. Официант с 05.2012 по 11.2012 Ресторан "Vivat Провинция", участник телешоу "На ножах", г. Полтава (Сфера обслуживания) Должностные обязанности: - сервировка столов в соответствии с установленными стандартами - прием заказов от посетителей - подача блюд и напитков согласно установленным правилам обслуживания - обслуживание банкетов, фуршетов, приемов - обучение новых официантов работе и общению с посетителями - контроль за чистотой, состоянием и комплектностью приборов, посуды и скатертями и салфетками на закрепленных за официантом столах с 09.2008 по 06.2013 «Полтавский национальный технический университет им. Ю. Кондратюка», Строительный факультет, специальность «Промышленное и гражданское строительство», диплом специалиста, Полтава