

АДМИНИСТРАТОР, 6 000 ГРН.

🔄 22 січня
2017

📍 Місто: [Київ](#)

Вік: 39 років

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Знання R-keeper Знання касової дисципліни Ведення документації Контроль роботи персоналу Тренінги і стимулювання персоналу Відкриття і закриття ресторану Організація і проведення банкетів, фуршетів Робота з контрагентами Організація і проведення закупки Адміністратор ресторану з 08.2010 по 09.2014 (4 роки 1 місяць) Готельно-ресторанний комплекс 'АРНІКА' (оказання послуг в сфері громадського харчування) Обов'язки -Відкриття ресторану з нуля -Організація і проведення закупки -Ведення звітності по товару -Складання і оформлення меню -Складання графіків роботи, контроль штрафів і поощрень -Підбір і закупка барного і ресторанного інвентаря і посуду -Управління контролем діяльності ресторану -робота з персоналом -Відкриття/ закриття смен -Організація банкетів/ фуршетів/ свят і складання індивідуального меню -Організація тренінгів з персоналом/ програми мотивації Адміністратор ресторану з 05.2008 по 04.2010 (1 рік 11 місяців) Степ Хауз Донецьк (предоставлення послуг в сфері громадського харчування) Обов'язки -Складання графіків роботи, контроль штрафів і поощрень -Підбір і закупка барного і ресторанного інвентаря і посуду -Управління контролем діяльності ресторану -Робота з персоналом -Відкриття/ закриття смен -Організація банкетів/ фуршетів/ свят і складання індивідуального меню з 09.2003 по 06.2008 Донецький Національний Технічний університет, інженер по техніці безпеки, Донецьк