

УПРАВЛЯЮЩИЙ

🔄 22 січня
2017

📍 Місто: [Київ](#)

Вік: 43 роки

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Аналитический склад ума! Трудолюбие! Щербак Алексей Владимирович директор /управляющий ресторана, ночного клуба. Дата рождения: 18 апреля 1981 (32 года) Город: Киев Адрес: Ул.Радужная 2 Телефон: +38(093)98-66-111 Эл. почта: sherbak_a@ukr.net Цель Возможность самореализации в новом, амбициозном проекте ресторанного бизнеса. Опыт работы Менеджер ресторана с 05.2012 по 05.2014 (2 год) Премьер Палас (<http://premier-palace.com>) (Гостинично-ресторанный бизнес) Организация и контроль работы ресторана ,контроль всех подразделений ресторана,контроль Т.М.Ц.,составление и контроль графиков персонала,общение и взаимодействие с гостями ресторана,а так-же прием заказов на торжества и мероприятия,полное курирование заказа. И.т.д. Управляющий ресторана с 08.2011 по 12.2012 (1 год 4 месяца) Ресторан 'Comelfo' (<http://www.comelfo.com.ua/>) Организация и контроль работы ресторана. Введение нового направления клубных вечеринок и клуба знакомств. Контроль составления плановой калькуляции цен. Обеспечение увеличения товарооборота, валового дохода и рентабельности заведения и повышения качества обслуживания клиентов. Разработка стандартов для персонала ресторана. Анализ результативности работы персонала, совершенствование форм и методов работы, принятие мер по повышению квалификации сотрудников. Контроль, проработка и введение нового меню. Анализ состояния и тенденций развития ценовой стратегии в ресторанном деле. Работа с государственными структурами. Отчетность, бюджетирование. Стратегическое планирование и воплощение рекламных акций, маркетинговых ходов, нацеленное на развитие посещаемости ресторана. Прект-Менеджер с 01.2011 по 07.2011 (6 месяцев) Ресторан итальянской кухни 'Lucca' (www.lucca.com.ua) Подготовка и запуск проекта с 'O', на условиях ресторанного консалтинга. Подбор и обучение работников зала. Поиск, переговоры и работа с поставщиками. Полная организация работы зала. Контроль товарно-материальных ценностей. Составление и контроль документации и трудовых контрактов. Ведение кассовой дисциплины. Администрирование работы ресторана. Управляющий Ночного клуба с 09.2010 по 02.2011 (5 месяцев) РК'Хата Рыбака'Ночной Клуб'Lake Club' ' (www.lakeclub.com.ua) Анализ предприятия и создание стратегии развития ночного клуба. Организация и контроль бесперебойной работы уже существующего на рынке ночного клуба. Осуществления контроля над соблюдением высоких стандартов обслуживания, качества работы кухни, финансовой дисциплины персоналом ночного клуба. Поддержание комплекса маркетинговых мер, направленных на привлечение новых посетителей, повышение лояльности и построение отношений с постоянными гостями. Оценка, обучение, развитие персонала, оптимизация системы мотивации персонала Бизнес-планирование, осуществление контроля над доходной и расходной частью бюджета, ответственность за финансовые результаты деятельности ресторана Взаимодействие с контролирующими органами Своевременная подготовка и сдача отчетности, ведение документации.