ДИРЕКТОР, УПРАВЛЯЮЩИЙ РЕСТОРАНА ИЛИ ГОСТИНИЦЫ, 12 000 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: КВАЛИФИКАЦИЯ И НАВЫКИ • Опыт работы директором ресторана более 3 лет. • Опыт работы в ресторанном бизнесе более 10 лет. • Доскональное знание сферы ресторанного бизнеса и тенденций. • Опыт разработки и внедрения новых направлений деятельности. • Опыт маркетингового анализа, планирования и проведения рекламных кампаний. • Опыт руководства большим коллективом. • Хорошие организаторские способности. АПРЕЛЬ 2011 – СЕНТЯБРЬ 2014 РЕСТОРАН «БАКИНСКИЙ БУЛЬВАР», ДИРЕКТОР РЕСТОРАНА. Основные обязанности: • Эффективное руководство всеми производственными процессами в ресторане (100 человек в подчинении). • Анализ экономического состояния предприятия. • Анализ рынка конкурентов, поставщиков и товаров. • Оптимизация доходов и расходов, повышение рентабельности. • Корректировка меню. • Учет и оптимизация расхода ТМЦ и сопутствующих материалов. • Проведение комплексных инвентаризаций. • Профилактика обсчета/недолива/воровства. • Работа над повышением среднего чека. • Набор и развитие персонала. • Обучение и мотивация персонала, организация работы в команде. • Контроль качества обслуживания. • Взаимодействие с органами управления, контролирующими инстанциями, получение разрешительной документации. Отчет перед учредителями. АПРЕЛЬ 2005 – МАРТ 2011 РЕСТОРАН «БАКИНСКИЙ БУЛЬВАР», АДМИНИСТРАТОР РЕСТОРАНА. Основные обязанности: • Организация и контроль работы ресторана. • Обеспечение увеличения товарооборота и эффективности работы ресторана. • Заключение договоров и работа с поставщиками, контроль своевременных поставок продукции. • Контроль товарных запасов, закупочных цен. • Внедрение изменений в работу ресторана. • Финансовая отчетность. • Работа с контролирующими органами. • Организация и контроль работы, обучение персонала. • Контроль и повышение качества обслуживания клиентов. • Разработка и контроль выполнения стандартов работы для персонала ресторана. • Организация и проведение банкетов и фуршетов. • Разработка программ и сценариев, работа с рекламными агентствами. • Работа с постоянными и корпоративными клиентами (сайт, рассылки, рекламные акции, связанные с продвижением и поддержкой имиджа предприятия, а так же налаживание и поддержка обратной связи с целевой аудиторией для привлечения в заведение новых гостей и сохранение уже существующей клиентской базы). • Решение хозяйственных и административных вопросов и задач в рамках данных полномочий. • Решение конфликтных ситуаций. • Опыт управления коллективом (более 40 человек). 2003-2005 РЕСТОРАН «ТРИ МУШКЕТЕРА», СТАРШИЙ ОФИЦИАНТ. ПРОЕКТНАЯ РАБОТА ФЕВРАЛЬ 2009 - МАЙ 2009 СЕТЬ РЕСТОРАНОВ «MASTERGOOD», АДМИНИСТРАТОР РЕСТОРАНА. ФЕВРАЛЬ 2010 - МАРТ 2011 СЕТЬ РЕСТОРАНОВ «MASTERGOOD», АДМИНИСТРАТОР РЕСТОРАНА, И.О. ДИРЕКТОРА РЕСТОРАНА Основные обязанности: • Организация и контроль работы ресторана. • Работа с поставщиками, контроль своевременных поставок продукции. • Контроль товарных запасов. • Внедрение изменений в работу ресторана. • Финансовая отчетность. • Работа с контролирующими органами. • Организация и контроль работы, обучение персонала. • Контроль и повышение качества обслуживания клиентов. • Решение хозяйственных и административных вопросов и задач в рамках данных полномочий. • Решение конфликтных ситуаций.