

АДМИНИСТРАТОР РЕСТОРАНА

🔄 22 січня
2017

📍 Місто: [Київ](#)

Вік: 37 років

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Професійні навички і знання: Знання ресторанного бізнесу, вміння общатися з гостями Уверенный пользователь ПК (Work, Exel, PowerPoint, Outlook, Internet), R-keeper. Личные качества: Честность, ответственная, стрессоустойчивость, порядочность, легкообучаемость, исполнительность, обязательность, стремления обучаться новому, умения работать в коллективе. 07.2014 – 02.2015 Национальный Оперный Ресторан (НОР) Администратор • открытия и закрытия заведения; • работа с кассовым аппаратом; • подбор, обучения и управления персоналом; • организация работы подразделений зала, приём и оформления банкетов, фуршетов; • организация и контроль взаимодействия кухни и зала; • контроль работы зала и обеспечения бесперебойной работы. 07.2012 по 06.2014 Корабль Мандарин караоке - бар «Мурка» Администратор - заместитель директора • открытия и закрытия заведения; • встреча гостей; • проведения инвентаризации; • работа с кассовым аппаратом; • организация и контроль работы персонала ресторана; • решение административных вопросов; • управления распределением денежных потоков, отчеты; • помощь руководству в продвижении ресторана; • анализ и составление внутренней отчетности по работе заведения; • контроль подготовки заведения к работе, соблюдение стандартов чистоты и порядка во время работы; • обеспечение приятной и доброжелательной атмосферы в заведении; • решение внутренних проблем, конфликтных ситуаций с посетителями. 07. 2009 по 08. 2012 Сеть Appetit кафе, караоке «Чайкоф» Администратор: • контроль подготовки зала к работе, а также соблюдения порядка и чистоты в зале на протяжении всего дня; • составление графиков работы персонала, контроль выходов на работу; • управление и контроль работы персонала. • обучение и мотивация персонала, обеспечение дружелюбной атмосферы в коллективе; • прием заказов на банкеты, организация и контроль их проведения; • решение внутренних проблем, конфликтных ситуаций с посетителями; 06. 2008 – 07.2009 Сеть Appetit кафе «Чайкоф» Официант: • подготовка зала к работе, соблюдение чистоты в помещении на протяжении рабочей смены, сервировка столов; • встреча, прием и размещение посетителей; • консультация по меню, оперативное обслуживание, обеспечение комфортного пребывания и отдыха в заведении; • выдача счетов и расчет с посетителями; • обслуживание VIP-клиентов; • обслуживание банкетов и различных мероприятий. Академия труда и социальных отношений
Экономический факультет Специальность маркетинг