Тіхонов Олександр



АДМИНИСТРАТОР РЕСТОРАНА, 15 000 ГРН.

1 грудня 2021 Місто: Кропивницький

Вік: 51 рік
Режим роботи: плаваючий графік роботи
Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія

Увійдіть або зареєструйтеся на сайті як роботодавець, щоб бачити контактну інформацію.

Досвід роботи

менеджер по персоналу
Сеть Вкусних Кафе (Кафе, піцерія), Кропивницький
12.2014 – 11.2015 (11 місяців)

Освіта

, –

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Опыт, тактичность, коммуникабельность. Опыт работы Менеджер по персоналу: С 2014 г. по 2015 г. (1 год) Сеть Вкусных Кафе (С.В.К) Украина, г. Кировоград Мои обязанности : - проведение собеседований, подбор персонала, адаптация в коллективе (официант, администратор) - обучение персонала тренинги, тесты (официант, администратор) - разработка и внедрение должностных обязанностей - разработка и внедрение стандартов обслуживания Заместитель Директора: С 2013 г. по 2014 г. (1 год) ООО «Ацумари» ресторан «Белуга Бар» Украина, г. Киев, ул. Богдана Хмельницкого 19/21 Мои обязанности : - подбор и обучение персонала (официант, администратор) - прием , организация и проведение фуршетов и банкетов - контроль работы ресторана, решение текущих проблем и задач Управляющий рестораном: С 2012 г. по 2013 г. (1 год) ООО «Бенефит и К» ресторан «Компот» Россия, г. Москва, ул. Покровка 15/16 Мои обязанности: - подбор и обучение персонала (официанты, бармены, администраторы, повара) - прием , организация и проведение фуршетов, банкетов - разработка меню (с брэнд-шефом), ценообразование - разработка внешней и внутренней рекламы ресторана - наработка гостей с помощью рекламных акций и мероприятий - контроль работы ресторана, решение текущих проблем и задач Ст. официант, Администратор: С 2010 г. по 2012 г. (2 года) ООО «Ацумари» ресторан «Белуга Бар» Украина, г. Киев, ул. Богдана Хмельницкого 19/21 Мои обязанности : - сервировка столов - обслуживание гостей - подбор и обучение персонала (официанты) - прием , организация и проведение фуршетов и банкетов Официант, Ст. официант: С 2006 г. по 2010 г. (4 года) ООО «Бриг» ресторан «Колесо» Украина, г. Киев, ул. Набережно-Крещатицкая, причал №14 Мои обязанности : - сервировка столов -обслуживание гостей - организация и проведение фуршетов и банкетов -обучение персонала (официанты) Образование Средне - специальное Дополнительная информация Профессиональные навыки: * Руководство коллективом * Работа с первичной бухгалтерской документацией * Контроль взаиморасчетов с поставщиками * Разработка меню и предложений для получения максимальной прибыли заведения * Подготовка и оформление интерьера и экстерьера под концепцию ресторана, закупка оборудования для работы зала * Прием персонала на работу, его адаптация к работе Личные и деловые качества Внимательность, ответственность, исполнительность, коммуникабельность, пунктуальность, желание учиться, работа над совершенствованием своих собственных способностей, умение работать в команде, умение четко планировать свою работу и работу коллектива, ориентация в работе на результат.