

АДМИНИСТРАТОР РЕСТОРАНА, 10 000 ГРН.

🔄 10 жовтня 2018 📍 Місто: [Київ](#)

Вік: 41 рік

Режим роботи:

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія

✓ Перебуваю в шлюбі ✓ Готовий до відряджень

Досвід роботи

Менеджер ресторану

Арт-кафе Z-Best

01.2014 – 07.2018 (4 роки 6 місяців)

Обов'язки: підтримки комфорту і приємної атмосфери для гостей в залі; управління персоналом: навчання новачків, складання графіків роботи, мотивація співробітників, контроль робочого процесу; робота з документацією, звіти і інвентаризація; організація і проведення банкетів; ведення та облік каси; виконання службових доручень керівника.

Менеджер ресторану

Cafe BBQ

01.2012 – 01.2014 (2 роки)

Обов'язки: підтримки комфорту і приємної атмосфери для гостей в залі; управління персоналом: навчання новачків, складання графіків роботи, мотивація співробітників, контроль робочого процесу; робота з документацією, звіти і інвентаризація; організація і проведення банкетів; ведення та облік каси; виконання службових доручень керівника.

Бармен

Brasserie «Jean-Claude Music&Bar»

12.2009 – 11.2011 (1 рік 11 місяців)

Обов'язки: Контактна барна стійка

Бармен-офіціант

GolfStream Киевский Гольф Клуб

03.2009 – 04.2009 (1 місяць)

Обов'язки: Літній сезон

Бармен

ресторан

03.2007 – 02.2009 (1 рік 11 місяців)

Обов'язки: Ресторан на Ліпках

Офіціант

Ресторани Аркадія Новікова, м. Москва.

01.2001 – 04.2006 (5 років 3 місяці)

Обов'язки: Ресторани Аркадія Новікова, м. Москва. Працював в м. Москва у ресторанних закладах Аркадія Новікова таких як: Vanil, Vertinsky та Vogue cafe.

Освіта

Київський університет туризму, економіки і права (КУТЕП)

Спеціальність: Туризму, готельного та ресторанного бізнесу, спеціалізація - Готельно-ресторанна справа

, 09.2002 – 06.2007 (4 роки 9 місяців)

Знання мов

английский - Професійний (експерт)

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички:

Впевнений користувач ПЗ, MS Office.

Робота з системою R-Keer, касовий апарат, переоблік, фінансова звітність.

Уміння слухати і вміння говорити.

Організація обліку продажів (залишки, замовлення) по кожній групі товарів.

Робота з рекламціями.

Відкриття бару і ресторану з нуля і повна добірка продукція, посуду, і всіх необхідних приладів (робота з постачальниками).

Контроль за наявністю і якістю асортименту, складання калькуляційних і технологічних карт для коктейлів.