

АДМИНИСТРАТОР РЕСТОРАНА,УПРАВЛЯЮЩИЙ РЕСТОРАНА, 10 000 ГРН.

🔄 29 червня
2017

📍 Місто: [Дніпро](#)

Вік: 34 роки

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія

Досвід роботи

управляющий ресторана

Ресторан грузинской кухни Лавина
03.2014 – 05.2017 (3 роки 2 місяці)

Обов'язки: управляющий ресторана 3 года Ресторан грузинской кухни Лавина 250 посадочных мест,Днепр, полная занятость Разработка меню под данную гостевую базу заведения; Разработка меню для социальных государственных программ (социальные обеды для ветеранов,интернатов); Внедрение и адаптация банкетных программ под гостевую базу заведения (основное условие- месторасположение ресторана); Общение с поставщиками по вопросам предоставляемых документов, а также по вопросам предоставления программ поддержки продаж; Увеличение оборота производства путем введения программ по мотивации персонала; Мониторинг поставщиков; Введение акций по алкогольной продукции; Оптимизация подсчета рентабельности предприятия с помощью программ Увеличение прибыли на 30%.

официант

Ресторан Грузинской кухни Лавина
04.2011 – 03.2014 (2 роки 10 місяців)

Обов'язки: своевременно менять скатерти и салфетки по мере их загрязнения, принимать заказы от посетителей, помогать посетителям выбрать блюда и напитки, ориентировать их по времени приготовления заказанных блюд, распределять заказы по месту его выполнения между барменом и поваром, контролировать своевременность приготовления и товарный вид блюд перед подачей на стол, подавать заказанные блюда, выводить окончательную сумму заказа, подавать посетителю и производить с ним полный расчет за заказ, поддерживать чистоту в зале, оформлять зал и сервировать столы соответственно праздничным событиям, проводить ежемесячный переучет посуды...

Освіта

Донецкий Национальный Университет экономики и торговли

Спеціальність: международная экономика
, 09.2007 – 06.2011 (3 роки 9 місяців)

Знання мов

Английский - Професійний (експерт)

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: умение разрабатывать и внедрять в производство новые блюда, организация вкусного и качественного питания на банкетах, фуршетах, свадьбах, умение эффективно управлять производством и персоналом. спорт

- Управление деятельностью в зале и на кухне
- Командообразование

- Успешный опыт повышения рентабельности предприятия

- Минимизация затрат

- Умение эффективно решать проблемы. Планирование и руководство работой сотрудников, умение поддерживать в коллективе корпоративный настрой.

- Организация и проведение ревизий, инвентаризаций

Личные качества: высокая работоспособность, честность, добросовестность, коммуникабельность, ответственность, стрессоустойчивость, требовательность как к подчиненным, так и к себе. Активная жизненная позиция. Высокая дисциплина, умение работать в команде, ответственность

Мета пошуку роботи, побажання до місця роботи: Получение должности управляющего ресторана для реализации своих умений и навыков в рамках ее стратегии развития