

ДИРЕКТОР, РУКОВОДИТЕЛЬ, УПРАВЛЯЮЩИЙ РЕСТОРАНОМ/КАФЕ, 15 000 ГРН.

🔄 18 жовтня 2017 📍 Місто: [Черкаси](#)

Вік: 41 рік

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія

✓ Є діти ✓ Готова до відряджень

Досвід роботи

директор ресторана

ресторан-гриль «Акватория» (спортивно розвлекательный комплекс «Живчик»)
03.2017 – 10.2017 (7 місяців)

Обов'язки: управління персоналом; рішення адміністративно-організаційних питань контроль документооборота; робота з поставщиками (підписання договорів, умов роботи, поставка сировини, контроль якості); розробка меню; створення і підтримка клієнтської бази; організація заходів; прийняття банкетів; проведення інвентаризацій і переучетів; проходження перевірок

власник

кафе «DeJavu»

12.2014 – 08.2016 (1 рік 8 місяців)

Обов'язки: управління персоналом; рішення адміністративно-організаційних питань контроль документооборота; робота з поставщиками (підписання договорів, умов роботи, поставка сировини, контроль якості); розробка меню; створення і підтримка клієнтської бази; організація заходів; прийняття банкетів; проведення інвентаризацій і переучетів; проходження перевірок

совласник

літнє кафе «Данаприс»

04.2010 – 08.2017 (7 років 4 місяці)

Обов'язки: управління персоналом; рішення адміністративно-організаційних питань контроль документооборота; робота з поставщиками (підписання договорів, умов роботи, поставка сировини, контроль якості); розробка меню; створення і підтримка клієнтської бази; організація заходів; прийняття банкетів; проведення інвентаризацій і переучетів; проходження перевірок

Освіта

[ЕУФІМБ \(європейський університет фінансів, інформаційних систем, менеджмента і бізнесу\), г. Київ Факультет: Економіки і менеджмента,](#)

Спеціальність: фінансист, ступінь: магістр

повна вища, 09.1999 – 06.2004 (4 роки 9 місяців)

[Колледж економіки і управління, г. Черкаси](#)

Спеціальність: економіст

, 09.1998 – 05.1999 (8 місяців)

Знання мов

Русский - Професійний (експерт), Український - Початковий

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Дополнительная информация: Компьютерные навыки: Windows: MsWorld, MsExcel; R-keeper 1-С Личные качества: Активная жизненная позиция, ответственность, нацеленность на результат, умение работать в команде, работоспособность, исполнительность, пунктуальность, способность расставлять приоритеты. Цель: Найти применение своих знаний и опыта, получить перспективную, интересную работу в сфере ресторанного бизнеса, где я смогу реализовать свой потенциал.

- ù Организация, планирование, координация и контроль деятельности ресторана/кафе в полном объеме;
- ù управление персоналом (поиск, отбор, адаптация и ориентация, обучение, удержание персонала, оценки работы и карьерное развитие сотрудников);
- ù управление персоналом от 5 чел до 30 чел в штате;
- ù контроль документооборота ресторана;
- ù работа с поставщиками, формирование заявок;
- ù обеспечение своевременных поставок сырья, контроль сроков, ассортимента, количества и качества поступления и реализации продуктов;
- ù контроль и анализ товарных остатков;
- ù поддержание и контроль уровня сервиса и качества кухни в соответствии с принятыми стандартами;
- ù проведение инвентаризаций;
- ù проведение переучетов;
- ù принятия банкетов;
- ù контроль соблюдения работниками правил и норм охраны труда и техники безопасности, санитарных требований и правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины, правил внутреннего трудового распорядка.

Мета пошуку роботи, побажання до місця роботи: Найти применение своих знаний и опыта, получить перспективную, интересную работу в сфере ресторанного бизнеса, где я смогу реализовать свой потенциал.