

ДИРЕКТОР, УПРАВЛЯЮЩИЙ РЕСТОРАНОМ/КАФЕ, 18 000 ГРН.

🔄 25 серпня 2018 📍 Місто: [Київ](#)

Вік: 43 роки

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія, Керівництво

✓ Є діти ✓ Готова до відряджень

Досвід роботи

Заместитель директора/ио управляющего

Ресторанный Дом « Dellos » г. Москва

09.2006 – 07.2018 (11 років 9 місяців)

Обов'язки: Организация бесперебойной работы ресторана. Контроль качества продукции. Соблюдение стандартов и преимуществ компании. Управление персоналом. Контроль уровня подготовленности персонала. Ведение и контроль графиков персонала всех подразделений предприятия (50чел. Смена) Контроль фонда оплаты труда . Контроль закупочной деятельности. Контроль за санитарным состоянием. Проведение собраний со всеми Подразделениями предприятия. Контроль за сохранностью движимого и не движимого имущества . Проведение продуктовых и имущественных инвентаризаций. Открытие и контроль службы доставки. Проект суши. Пасты. Детское направление. Контроль заказов банкетов от 70 до300чел. Решение конфликтных вопросов с гостями . Работа с проверяющими органами. Взаимодействие с подрядными организациями. Ведение документооборота. Контроль кассовой дисциплины.

Освіта

середня, –

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички:

Стрессоустойчивость Ответственность, исполнительность. Умение самостоятельно принимать решения. Увеличение продаж. Открытие проектов ресторана с нуля. Проведение выездных мероприятий. Участие в других проектах связанных с компанией ресторанного дома Delos