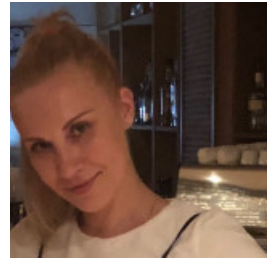


Якубенко Екатерина

★ **ДИРЕКТОР РЕСТОРАНА, 50 000 ГРН.**

🔄 2 лютого
2021

📍 Місто: [Київ](#)



Вік: 45 років

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія, Керівництво

✓ Перебуваю в шлюбі ✓ Є діти ✓ Готова до відряджень

[Увійдіть](#) або [зареєструйтеся](#) на сайті як роботодавець, щоб бачити контактну інформацію.

Досвід роботи

директор ресторана

ТОВ "Эней - К" (ресторан "Perets"), Київ

10.2013 – 08.2019 (5 років 10 місяців)

Обов'язки:

- Открытие ресторана с нуля
- Управление и контроль всеми подразделениями ресторана
- Обучение, организация тренингов для персонала
- Проведение пятиминуток с персоналом, собраний, подведение промежуточных итогов
- Аттестация персонала
- Разработка и внедрение мотивационных программ для персонала, стандарты сервиса
- Организация, контроль и проведение банкетов, кейтерингов
- Подбор и обучение персонала
- Контроль эффективного взаимодействия персонала зала и кухни
- Работа с внешними контролирующими органами
- Мониторинг деятельности конкурентов в ценовом срезе предприятия для дальнейшего урегулирования ценовой политики ресторана
- Работа с поставщиками, мониторинг рынка и поиск альтернативных поставщиков
- Контроль себестоимости блюд и напитков
- Контроль % закупки
- Контроль технического состояния профессионального кухонного и барного оборудования
- Проведение глобальных и косметических ремонтов
- Контроль и подборка музыкального сопровождения в ресторане
- Работа с ПДФ файлами, редактирование меню, подготовка к печати
- Контроль и своевременное обновление базы караоке системы, заливка обновлений
- Контроль санитарных норм в ресторане
- Организация и прием участия в плановых инвентаризациях, переучетах кухни, бара, посуды
- Контроль наличия необходимого инвентаря для работы, своевременное планирование и заказ всей необходимой посуды для ресторана

- Контроль качества блюд и напитков
 - Контроль ведения документооборота предприятия
 - Контроль и знание кассовой дисциплины
 - Составление бюджета на месяц
 - Составление лимитов на месяц в рамках установленной политики ресторана
 - Финансовое планирование всех затрат ежемесячно
 - Утверждение и контроль продвижения PR-планов ресторана в соц.сетях
 - Формирование гостевой базы ресторана
 - Личный контакт с существующими и новыми Гостями
 - Начисление фонда заработной платы персонала
 - Работа с удаленным доступом РК(формирование различной отчетности, внесение новых позиций блюд и напитков)
 - Построение системы отчетности и анализ рентабельности предприятия
 - Отчетность в соответствии со стандартами компании о результатах работы ресторана
- ✓ Є рекомендації з даного місця роботи

директор ресторана

ТОВ "Эней - К" (ресторан "Хинкали"), Київ
06.2013 – 08.2013 (2 місяці)

Обов'язки:

- Управление и контроль всеми подразделениями ресторана
- Обучение, организация тренингов для персонала
- Проведение пятиминуток с персоналом, собраний, подведение промежуточных итогов
- Аттестация персонала
- Разработка и внедрение мотивационных программ для персонала, стандарты сервиса
- Организация, контроль и проведение банкетов, кейтерингов
- Подбор и обучение персонала
- Контроль эффективного взаимодействия персонала зала и кухни
- Работа с внешними контролирующими органами
- Мониторинг деятельности конкурентов в ценовом срезе предприятия для дальнейшего урегулирования ценовой политики ресторана
- Работа с поставщиками, мониторинг рынка и поиск альтернативных поставщиков
- Контроль себестоимости блюд и напитков
- Контроль % закупки
- Контроль технического состояния профессионального кухонного и барного оборудования
- Проведение глобальных и косметических ремонтов
- Контроль и подборка музыкального сопровождения в ресторане
- Работа с ПДФ файлами, редактирование меню, подготовка к печати
- Контроль и своевременное обновление базы караоке системы, заливка обновлений
- Контроль санитарных норм в ресторане
- Организация и прием участия в плановых инвентаризациях, переучетах кухни, бара, посуды
- Контроль наличия необходимого инвентаря для работы, своевременное планирование и заказ всей необходимой посуды для ресторана

- Контроль качества блюд и напитков
- Контроль ведения документооборота предприятия
- Контроль и знание кассовой дисциплины
- Составление бюджета на месяц
- Составление лимитов на месяц в рамках установленной политики ресторана
- Финансовое планирование всех затрат ежемесячно
- Утверждение и контроль продвижения PR-планов ресторана в соц.сетях
- Формирование гостевой базы ресторана
- Личный контакт с существующими и новыми Гостями
- Начисление фонда заработной платы персонала
- Работа с удаленным доступом РК(формирование различной отчетности, внесение новых позиций блюд и напитков)
- Построение системы отчетности и анализ рентабельности предприятия
- Отчетность в соответствии со стандартами компании о результатах работы ресторана

✓ Є рекомендації з даного місця роботи

заместитель управляющего рестораном

ТОВ"Скрин ТВ" (ресторан "Караван"), Київ

09.2010 – 05.2013 (2 роки 7 місяців)

Обов'язки:

- общение с Гостями. Создание базы постоянных Гостей
- личный контакт с существующими и новыми Гостями
- работа в удаленном доступе контроль персонала
- подбор персонала, обучение, контроль знаний
- контроль качества обслуживания Гостей
- выполнение поручений от Управляющего, связанных с деятельностью ресторана
- решение вопросов с различными инстанциями
- работа с ПДФ файлами редактирование меню, подготовка к печати
- работа с мотивационными программами для персонала
- кейтеринг - организация выездных банкетов для Гостей с необходимым оборудованием персоналом шоу программами
- контроль закупка необходимой посуды для работы ресторана

✓ Є рекомендації з даного місця роботи

администратор ресторана

ТОВ"Скрин ТВ" (ресторан "Караван"), Київ

08.2008 – 09.2010 (2 роки 1 місяць)

Обов'язки:

- общение с Гостями. Создание базы постоянных Гостей
- личный контакт с существующими и новыми Гостями
- подбор персонала, обучение, контроль знаний
- контроль качества обслуживания Гостей
- выполнение поручений от Управляющего, связанных с деятельностью ресторана

✓ Є рекомендації з даного місця роботи

Освіта

Киевская Аграрно – сельскохозяйственная академия (Київ)

Спеціальність: - факультет "Финансы и кредит"

незакінчена вища, 09.2016 – По теперішній час (9 років 5 місяців)

Лубенский Аграрно – сільськогосподарський технікум (Лубни)

Спеціальність: - факультет "Бухгалтерський учет и аудит"

середньо-спеціальна, 09.2002 – 06.2005 (2 роки 9 місяців)

Знання мов

Англійська - Нижче середнього

Додаткова інформація

Знання комп'ютера, програм: - Windows, MS Office, Internet - опытный пользователь - опыт в ресторанном бизнесе - знание программ 1С, "R-keeper", "Profit"

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Стремление к саморазвитию, быстро обучаюсь, присутствуют качества лидера для управления и работы в команде для достижения высоких результатов.

Мета пошуку роботи, побажання до місця роботи: ЗП