

УПРАВЛЯЮЩИЙ РЕСТОРАНА, АДМИНИСТРАТОР

🔄 3 жовтня 2019 📍 Місто: [Київ](#)

Вік: 41 рік

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія, Керівництво

✓ Перебуваю в шлюбі ✓ Є діти ✓ Готова до відряджень

Досвід роботи

Товаровед

Резиденція "Osocor beach" (Ресторанный бизнес), Київ

04.2019 – 09.2019 (5 місяців)

Обов'язки:

Заказ и учёт товара согласно стандартам. Работа с поставщиками, поиск поставщиков, проведения инвентаризации. Ведение первичной бухгалтерии в 1 С(оприходывание и перемещения товара, списание, инвентаризации)

Управляющий кафе

ФОП Сидорчук, кафе автоцентра Тойота (Ресторанный бизнес), Київ

07.2018 – 04.2019 (9 місяців)

Обов'язки:

Организация работы кафе, подбор и обучение персонала, ведение внутренней документации, разработка меню, проведения инвентаризации

Администратор

Сеть магазинов "Суши Wok" (Ресторанный бизнес), Київ

12.2016 – 06.2018 (1 рік 6 місяців)

Обов'язки:

- открытие и закрытие смены
- ведение внутренней отчетности
- распределение и контроль курьеров доставки
- контроль приготовления блюд, согласно стандартам фирмы
- инвентаризация
- заказ товаров, расчёт с поставщиками

Администратор

Пинг Понг (Ресторанный бизнес), Київ

03.2016 – 11.2016 (8 місяців)

Обов'язки:

Организация, администрирование работы курьерской службы:

- распределение заказов между курьерами;

- ведение учёта километража;
- учёт и распределение материальных и денежных средств;
- контроль работы компьютерного и программного обеспечения;
- работа с учётными программами;
- разбор жалоб, нестандартных ситуаций, контроль бесперебойной работы службы доставки.

Администратор ресторана

РК «Двор Голосеевский» (Ресторанный бизнес), Київ

04.2015 – 02.2016 (10 місяців)

Обов'язки:

- прием и проведение банкетов и фуршетов (от 10 до 300 человек)
- Организация и проведение выездных мероприятий (банкетов, фуршетов, конференций, выездной торговли).
- организация и контроль технологических процессов в кафе.
- умение принимать решение и нести ответственность.
- подбор и адаптация персонала.
- управление персоналом и контроль его работы, мотивация персонала;
- ведение табеля учета рабочего времени персонала; составление должностных обязанностей персонала;
- контроль за выполнением должностных обязанностей работниками предприятия;

Управляющая пиццерии

ТОВ, кафе-пиццерия "АМОРЕ" (Ресторанный бизнес), Київ

11.2013 – 03.2015 (1 рік 3 місяці)

Обов'язки:

- организация и проведение тематических вечеринок и акций
- организация и контроль технологических процессов в кафе.
- опыт работы с проверяющими органами и поставщиками.
- умение принимать решение и нести ответственность.
- подбор и адаптация персонала.
- управление персоналом и контроль его работы, мотивация персонала; ведение первичной бухгалтерской документации;
- ведение табеля учета рабочего времени персонала; составление должностных обязанностей персонала;
- контроль за выполнением должностных обязанностей работниками предприятия;
- проведение инвентаризации;
- ведение учета товара и денежных средств;

Освіта

Університет Украина (Київ)

Спеціальність: Менеджер ВЭД

повна вища, 09.2004 – 06.2010 (5 років 9 місяців)

Додаткова освіта

- Повар 3р., ВПУ#1

Знання мов

Англійська - Середній

Додаткова інформація

Знання комп'ютера, програм: 1с8, Word, Excell

Мета пошуку роботи, побажання до місця роботи: Стабільное место работы