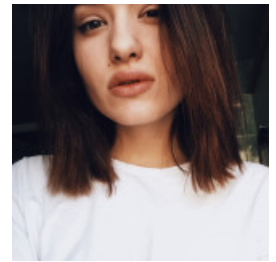


Болмоченко Валерія

★ АДМІНІСТРАТОР В РЕСТОРАН, 7 000 ГРН.

🔄 7 листопада
2020

📍 Місто: [Чернігів](#)



Вік: 23 роки

Режим роботи: повний робочий день, позмінна робота

Категорії: HR, управління персоналом, Ресторанний бізнес, кулінарія, Керівництво

✓ Готова до відряджень

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

Досвід роботи

Старший офіціант

Ресторан «La Storia» (Сфера обслуговування), Чернігів
05.2020 – 11.2020 (6 місяців)

Обов'язки:

контроль персоналу (офіціантів), стажування

Вивчені ще нові стандарти роботи ресторану

Касова дисципліна на іншій програмі

сервірування столу, зустріч відвідувачів, знайомство їх з меню, у разі потреби - поради у виборі страв, одержання замовлення, передача замовлень у гарячий і холодний цехи кухні, пробивання чеків на касовому апараті, доставка замовлення відвідувачу, розрахунок з ним, збір використаного посуду.

офіціант

Кафе «Варенична Балувана Галя» (Сфера обслуговування), Чернігів
04.2018 – 11.2019 (1 рік 7 місяців)

Обов'язки:

сервірування столу, зустріч відвідувачів, знайомство їх з меню, у разі потреби - поради у виборі страв, одержання замовлення, передача замовлень у гарячий і холодний цехи кухні, пробивання чеків на касовому апараті, доставка замовлення відвідувачу, розрахунок з ним, збір використаного посуду.

Дотримання стандартів

Вивчена касова дисципліна

Офіціант

Pasta Basta (площа) (Сфера обслуговування), Чернігів
04.2017 – 04.2018 (1 рік)

Обов'язки:

сервірування столу, зустріч відвідувачів, знайомство їх з меню, у разі потреби - поради у виборі страв, одержання замовлення, передача замовлень у гарячий і холодний цехи кухні, пробивання чеків на касовому апараті, доставка замовлення відвідувачу, розрахунок з ним, збір використаного посуду.

✓ Є рекомендації з даного місця роботи

офіціант

Pasta Basta (піраміда) (Сфера обслуговування), Чернігів
05.2016 – 04.2017 (11 місяців)

Обов'язки:

сервірування столу , зустріч відвідувачів, знайомство їх з меню, у разі потреби - поради у виборі страв, одержання замовлення, передача замовлень у гарячий і холодний цехи кухні, пробивання чеків на касовому апараті, доставка замовлення відвідувачу, розрахунок з ним, збір використаного посуду.

✓ Є рекомендації з даного місця роботи

Освіта

ДПТСУкраїни (Чернігів)

Спеціальність: Правоохоронна діяльність, молодший інспектор
незакінчена вища, 09.2017 – 08.2020 (2 роки 11 місяців)

Знання мов

Англійська - Середній, Українська - Високий рівень (вільно), Російська - Високий рівень (вільно), Чеська - Нижче середнього

Додаткова інформація

Знання комп'ютера, програм: Маю навички роботи з програмою rKeeper Profit S1

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Завжди маю бажання вчитись новому Швидко схоплю інформацію Вмію знайти спільну мову Впевнена і рішуча Малюю , займаюсь спортом

Мета пошуку роботи, побажання до місця роботи: Розвиток у сфері обслуговування Кар'єрне зростання Стабільність