

# Филь Татьяна

## ★ АДМИНИСТРАТОР РЕСТОРАНА, 13 000 ГРН.

🔄 20 листопада  
2020

📍 Місто: [Київ](#)

Вік: 25 років

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія, Керівництво

✓ Готова до відряджень

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

### Досвід роботи

#### Адміністратор ресторана

Каста - Мафия (Ресторан ), Київ

08.2020 – По теперішній час (5 років 10 місяців)

✓ Є рекомендації з даного місця роботи

#### Бариста

Кава драйв (Кофейня ), Київ

06.2019 – 08.2019 (2 місяці)

#### Адміністратор ресторана

Full Hause (Ресторан ), Київ

01.2019 – 02.2020 (1 рік 1 місяць)

✓ Є рекомендації з даного місця роботи

#### Адміністратор ресторана

Вареничная Катюша (Ресторан ), Київ

01.2019 – 03.2019 (1 місяць)

#### Бариста

Арома Кава (Кофейня ), Київ

01.2018 – 03.2018 (1 місяць)

### Освіта

#### КДКТГГ (Київ)

Спеціальність: Правознавство

середньо-спеціальна, 09.2017 – 12.2020 (3 роки 2 місяці)

### Додаткова освіта

• Курси баристы, бармена, англійський, менеджмент

### Знання мов

Англійська - Нижче середнього, Українська - Професійний (експерт), Російська - Професійний (експерт)

## Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Знання касової дисципліни Уміє працювати з R-Keeper 7, 10 Знання основних програм Microsoft Office, таких як MS Access, Word, PowerPoint, Excel, уміє працювати з електронною поштою (в тому числі і в програмах Outlook Express, Mirramail, EmailOpenViewPro). Отримані навички роботи в інтернеті в різних браузерах (працювала в Opera, Google Chrome, Mozilla Firefox і інших). Досвід роботи з різними сайтами на доставку в тому числі статус борту, глобу, ракета, офіційний сайт доставки, блог  
Пройдені курси бариста, уміє працювати з кавою машиною, налаштувати правильний помол, робити смачний, красивий і правильний каву, налаштувати і правильно чистити каву машину. Через курси бариста знання різних видів алкоголю, історію і склад найпопулярніших напоїв, уміє робити коктейлі і інші напої  
Уміє вирішувати конфліктні ситуації Створювати затишок в закладі Знання дисциплінарної політики Контроль і замовлення витрат Пройдена перевірка в службі безпеки Знання стандартів обслуговування