Чеботарева Дарья



МЕНЕДЖЕР, ДИРЕКТОР, 15 000 ГРН.

24 листопада 2020

Місто: Київ

Вік: 40 років
Режим роботи: повний робочий день
Категорії: Офісний персонал, Ресторанний бізнес, кулінарія

✔ Перебуваю в шлюбі ✔ Є діти

Увійдіть або зареєструйтеся на сайті як роботодавець, щоб бачити контактну інформацію.

Досвід роботи

менеджер

"Sicily" (Ресторан), Київ
07.2020 – По теперішній час (6 років 4 місяці)

Обов'язки:

-Открытие и закрытие ресторана--Организация бесперебойной работы ресторана.-

Встреча и обслуживание гостей.-Решение административных и хозяйственных вовросов.-Составление отчетной документации.-

Расчёт гостей, кассовая дисциплина

менеджер

РК "Галера" (Ресторанный комплекс), Київ
01.2020 – 05.2020 (3 місяці)

Обов'язки:

-Контроль работы персонала.-Работа с кассой, R-keeper.-

Подбор и обучение персонала.

-Прием и составление заказов на банкеты, контроль их проведения.

- Составление графиков выходов персонала на работу.

- Проведение инвентаризации.

- Прием звонков гостей и контроль бронирования столиков.

Менеджер/директор/Event менеджер

"Hmelnoy smoke" /"Holy Perry" (Ресторан /кальяная), Запорожье
02.2018 – 01.2020 (1 рік 11 місяців)

Обов'язки:

Организация работы ресторана.

- Контроль соблюдения кассовой и финансовой дисциплины.

- Работа с Lico, R-keeper

- Проведение инвентаризации.

- Мотивация, координация, контроль и обучение персонала.

-Внесение и реализация предложений по повышению эффективности работы ресторана.

- Составление и проведение банкетов, оформление ресторана к праздникам и мероприятиям.

-Организация закупки необходимого инвентаря и посуды.

-Организация закупки по бару, кухне.

-Система мониторинга.

- Подбор и обучение персонала.

-Решение организационных вопросов.

-Встреча гостей. Управление работы персонала(от 25 чел.)

- Начисление и составление графиков, табеля на з/п персоналу.

-Работа с поставщиками.

-Разрешение конфликтных ситуаций

-Организация мероприятий. Контроль проведения.

-Придумывания концепций, идей.

Освіта

Классический Приватный Университет

Спеціальність: Туризм и гостиничное хозяйство. Отельно ресторанный бизнес

повна вища, 08.2006 – 06.2012 (5 років 10 місяців)

Додаткова освіта

• Курс "Тувайкина" Мотивация персонала. Управление персоналом. Расширение среднего чека. Гостеприимство в ресторанах.

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Личные качества: Коммуникабельность,настойчивость, трудолюбие, ответственность, стрессоустойчивость.Организаторс-кие и лидерские способности, грамотная речь, доброжелательность. Профессиональные навыки : -При внештатных ситуациях обучать и замещать персонал на всех процессах. -Знание MS Office, Lico, R-keeper. -Опыт по ведению кассовых и приходно-расходных документов. -Навыки решения конфликтных ситуаций. -Знание закупочных процессов ресторана.