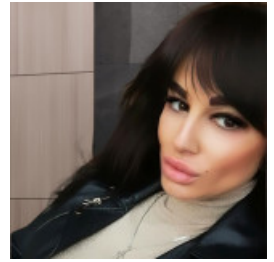


Чеботарева Дарья

★ **МЕНЕДЖЕР, ДИРЕКТОР, 15 000 ГРН.**

🔄 24 листопада
2020

📍 Місто: [Київ](#)



Вік: 39 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 (5 років 7 місяців)

Обов'язки:

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

Встреча и обслуживание гостей.-Решение административных и хозяйственных вопросов.-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. Отелюно 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.Организаторские 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.