

Пантелєєва Катерина



КЕРУЮЧИЙ РЕСТОРАНУ, ГОТЕЛЮ, МАГАЗИНУ, 50 000 ГРН.

🔄 22 серпня 2023 📍 Місто: [Київ](#)

Вік: 41 рік

Режим роботи: повний робочий день, вільний графік роботи

Категорії: Готельний бізнес, Краса та SPA-послуги, Ресторанний бізнес, кулінарія

✓ Перебуваю в шлюбі ✓ Є діти ✓ Готова до відряджень

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

Досвід роботи

Операційний директор

Мережа барів і піцерія (Ресторанний бізнес), Київ

01.2022 – 07.2022 (5 місяців)

Обов'язки:

Проектна аудиторська робота

аудит роботи мережі по усіх підрозділах, включаючи бухгалтерію.

Оптимізація роботи мережі та окремих локацій по усіх підрозділах

Аудит роботи персоналу: оцінка, заміна, навчання, пошук нового кандидата

Планування стратегії розвитку

Робота з меню: аудит технологічної документації, постачальників (пошук та затвердження найкращих умов)

food cost, P&L, крі, ABS

створення стратегії упізнаваності, розвиток бренду, ребрендинг etc

CRM

Налагодження сервісу, клієнтоорієнтовності, Friendly сервіс

З початком війни організація волонтерської роботи закладів по усіх процесах.

Операційний директор

Мережа ресторанів азіатської кухні (Готелі/ресторан), Київ

04.2021 – 08.2021 (4 місяці)

Обов'язки:

Проектна робота:

аудит роботи мережі ресторанів по усіх підрозділах, включаючи бухгалтерію

•

оптимізація роботи мережі та окремих локацій по усіх підрозділах

•

Аудит роботи персоналу: оцінка, заміна, навчання, пошук нового кандидата

-

Налагодження сервісу та клієнтоорієнтовності, friendly сервіс

-

Планування стратегії розвитку

-

Робота з меню: аудит технологічної документації, постачальників (пошук та затвердження найкращих умов)

-

food cost, P&L, kpi, ABS

-

створення стратегії упізнаваності, розвиток бренду, ребрендинг etc

-

CRM

Операційний директор

Мережа ресторанів кавказької кухні (Готелі/ресторани), Київ

01.2020 – 04.2021 (1 рік 3 місяці)

Обов'язки:

Проектна робота:

аудит роботи мережі ресторанів по усіх підрозділах, включаючи бухгалтерію

-

оптимізація роботи мережі та окремих локацій по усіх підрозділах

-

Аудит роботи персоналу: оцінка, заміна, навчання, пошук нового кандидата

-

Налагодження сервісу та клієнтоорієнтовності, friendly сервіс

-

Планування стратегії розвитку

-

Робота з меню: аудит технологічної документації, постачальників (пошук та затвердження найкращих умов)

-

food cost, P&L, kpi, ABS

-

створення стратегії упізнаваності, розвиток бренду, ребрендинг etc

-

CRM

Керуючий ресторану

Ресторан Балканської кухні (Ресторанний бізнес), Київ

01.2020 – 03.2020 (1 місяць)

Обов'язки:

-

- налагодження стабільної роботи ресторану
- Комплектація штату (повний цикл)
- Пошук, підбір, моніторинг та вибір постачальників
- Просування у соцмережах
- Навчання, мотивація, тестування та проведення тренінгів для персоналу сервісу
- Контроль якості по всіх підрозділах
- Проведення переобліків та їх контроль по всіх підрозділах
- Повна звітність власнику
- Реклама закладу (повний цикл) - контроль та співпраця з маркетологом
- Розробка меню (основне, ланчі, бранчі, сніданки та спеціальні пропозиції)
- Моніторинг та аналіз роботи конкурентів
- Збільшення ТО

директор ресторана

ТОВ Сушия (Ресторанний бізнес), Київ
08.2019 – 02.2020 (6 місяців)

Обов'язки:

Комплектація штату

Контроль робочого часу, нарахування зп, складання графіків віходу на роботу працівників

Контроль витрат

Забезпечення життєдіяльності ресторану

Здорова атмосфера у колективі

Поточна звітність та прогнози, планування (ABC, P&L, крі)

Задоволені гості

Контроль роботи усіх підрозділів

Контроль за дотриманням HACCP, FiFo, контроль якості

Замовлення необхідної продукції

директор ресторана

ТОВ ДЖАЗ КЛУБ (Ресторанний бізнес), Київ
08.2018 – 01.2019 (5 місяців)

Обов'язки:

Забезпечення безперебійної роботи ресторану

- Контроль роботи усіх підрозділів ресторану
- Пошук, підбір та навчання персоналу
- Ведення соціальних мереж
- Реклама
- Робота з меню та технологічними картками (оптимізація, аудит, розробка та випробування нових, введення у меню, сезонні та спеціальні пропозиції, банкетне меню)
- Маркетингові дослідження (конкуренти навкруги)
- Співпраця з округою

- Організація та проведення різноманітних заходів (банкети, фуршети, ділові сніданки та вечери, харчування груп (туристичні, навчальні, ділові), корпоративні заходи, тематичні вечірки, творчі вечори та інше)
- Робота з контролюючими органами
- Звітність

Керуючий рестораном

ПП ТОРА ресторан Гранат (Ресторанний бізнес), Київ
02.2014 – 12.2014 (9 місяців)

Обов'язки:

Управління усіма підрозділами ресторану

- Збільшення ТО
- Звітність власникам
- Організація та проведення заходів
- Співпраця із постачальниками, моніторинг ринку та пошук вигідних умов
- Організація та проведення банкетів
- Пошук, підбір та навчання персоналу
- Робота з меню (введення нових страв, розробка банкетного меню, сезонних пропозицій, розробка акцій, пропозицій для компаній та інше)
- Забезпечення життєдіяльності ресторану

заступник директора ресторану

Козирна Карта (Ресторанний бізнес), Київ
07.2010 – 01.2014 (3 роки 6 місяців)

Освіта

КНТЕУ (Київ)

Спеціальність: ТЗФ, комерційна діяльність та логістика
повна вища, 09.2004 – 02.2007 (2 роки 5 місяців)

КТЕК КНТЕУ (Київ)

Спеціальність: ПЕ, сертифікація продовольчих товарів
середньо-спеціальна, 09.2001 – 07.2004 (2 роки 9 місяців)

Додаткова освіта

- Менеджмент ресторанного бізнесу, 2011
- Управління персоналом, HR, 2011

Знання мов

Англійська - Середній, Українська - Професійний (експерт), Російська - Професійний (експерт)

Додаткова інформація

Знання комп'ютера, програм: MS office, 1C, Smart Lab, Paltus, Beauty Box, R-keeper, Iiko, Beauty Pro, Mac ios, google таблицы, etc