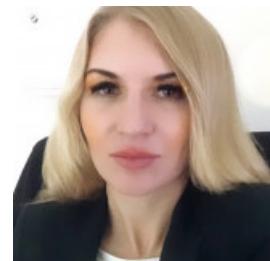


# Мельник Наталия

## ДИРЕКТОР КАФЕ

⌚ 29 січня  
2021

📍 Місто: [Київ](#)



Вік: 43 роки

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Готельний бізнес, Ресторанний бізнес, кулінарія, Керівництво

✓ Готова до відряджень

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

### Опис

Мельник Наталия Желаемая должность: управляющая кафе

Личные данные:

Дата рождения: 20.01.1983 Проживаю - г.Киев

Не замужем. Детей нет.

Опыт работы:

2020.08 -2020.12 «Biruza Club»

Старший администратор комплекса. Гостиница, Ресторан, Спа

2020.01.-2020.06 компания ПП « Укрпалетсистем» управляющая «Vivo кафе»

- Подбор персонала, ведения кадрового делопроизводства;
  - Ведение первичной бухгалтерии. Составления товарных отчетов ;
  - организация, управление и контроль бесперебойной работы кафе;
  - Работа с поставщиками;
  - ведения журналов НАССР ,контроль выполнения.
- 2019-2020 год компания ТОВ « Фишка» зам. Директора ресторана «Меланж»
- 2016-2019 год компания ТОВ « Фишка» директор «Борщ-кафе»
- Подбор и обучение персонала
  - Организация, координация и контроль работы персонала;
  - Оперативное управление и контроль;
  - Работа с поставщиками;
  - Расчет, планирование, оптимизация и контроль затрат на хоз. нужды предприятия;
  - Бюджетирование;
  - Анализ эффективности и оптимизация работы заведения;
  - Поддержание высоких стандартов сервиса и качества блюд;

- участие в составлении меню;
- Работа и общение с гостями;
- Организация и обслуживание банкетов, организация и обслуживание банкетов на выезде;
- Соблюдение и контроль кассовой дисциплины;
- Ведение первичной бухгалтерии (работа с 1С ресторан) инвентаризация
- Проверка финансовых отчетов и т. д.;
- Взаимодействие с государственными контролирующими органами;

2010 -2016 год компания ТОВ«Фишка» должность – менеджер ГРК « Чабаны»

- Координация работы смены (штат от 40 чел)
- контроль подготовки зала к работе, а также соблюдения порядка и чистоты в зале на протяжении всей смены;
- составление графиков работы персонала, контроль выходов на работу,
- прием заказов на проведение банкетов, организация и контроль их проведения;- организация и проведение банкетов на выезде;
- координация и контроль работы гостиницы( работа с программой Booking,Shelter);
- контроль наличия хозяйственных товаров, взаимодействие с поставщиками; заказ и прием товара;
- организация и прием участия в плановых инвентаризациях;
- составление внутренней отчетности в конце рабочей смены. - ведение кассовых документов, работа с R-Keeper и другими кассовыми аппаратами.
- контроль обслуживание посетителей,обеспечение приятной и доброжелательной атмосферы в заведении;

2009-2010 год кассир ГРК «Чабаны»

2000-2008 год работа в разных заведениях г. Киева

( официант, бармен)

Образование:

НУПТ 2001-2006год. Факультет бродильных производств и виноделия

Дополнительная информация:

Компьютерные навыки:

Уверенный пользователь ПК. Работа с программами :R-Keeper, 1С ресторан, Smarttouch, D2, Shelter, Booking

Водительское удостоверение:

удостоверение класс В, личный автомобиль.

Владения языками:

Украинский ,русский- свободно

Английский-elementary (курсы в настоящее время)

Тренинги:

Тренинги и семинары в сегменте Horeca

Личные качества :

- Высокие организаторские способности
- Ответственность и трудолюбие
- Компетентность в сфере и эрудиция
- Коммуникабельность и дипломатичность
- Лёгкость в установлении контактов с новыми людьми
- Стрессоустойчивость

- Активная жизненная позиция

-Чувство юмора

Рекомендации можно получить по номеру :

+38 (099) 606 07 71. Виктория (директор по персоналу ТОВ «Фишка»)