

Кривдина Александра

★ ДИРЕКТОР РЕСТОРАНА, 55 000 ГРН.

🔄 20 вересня 2021 📍 Місто: [Київ](#)

Вік: 51 рік

Режим роботи: повний робочий день, вільний графік роботи, плаваючий графік роботи

Категорії: HR, управління персоналом, Ресторанний бізнес, кулінарія, Керівництво

✓ Є діти ✓ Готовий до відряджень

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

Досвід роботи

директор

Coffee&Wine (Ресторан), Київ

01.2019 – 02.2021 (2 роки 1 місяць)

Обов'язки:

Открытие ресторана с нуля, подбор и обучение персонала, организация работы ресторана, организация высокого уровня обслуживания, ведение внутренней и внешней документации, организация праздников (банкеты, фуршеты, корпоративы), проведение тренингов для персонала, организация и контроль работы и всех процессов в заведении, работа с менеджерской программой, умение оперативно решать поставленные задачи, обеспечение увеличения товарооборота и рентабельности ресторана. Решение вопросов с различными инстанциями (по мере необходимости).

Владелец

Raketa bar (Бар), Київ

06.2016 – 06.2018 (2 роки)

Обов'язки:

Открытие ресторана с нуля, подбор и обучение персонала, организация работы ресторана, организация высокого уровня обслуживания, ведение внутренней и внешней документации, организация праздников (банкеты, фуршеты, корпоративы), проведение тренингов для персонала, организация и контроль работы и всех процессов в заведении, работа с менеджерской программой, умение оперативно решать поставленные задачи, обеспечение увеличения товарооборота и рентабельности ресторана. Решение вопросов с различными инстанциями (по мере необходимости).

Совладелец

Saferoom88 (Ресторан), Київ

01.2014 – 01.2015 (1 рік)

Обов'язки:

Открытие ресторана с нуля, подбор и обучение персонала, организация работы ресторана, организация высокого уровня обслуживания, ведение внутренней и внешней документации, организация праздников (банкеты, фуршеты, корпоративы), проведение тренингов для персонала, организация и контроль работы и всех процессов в заведении, работа с менеджерской программой, умение оперативно решать поставленные задачи, обеспечение увеличения товарооборота и рентабельности ресторана. Решение вопросов с различными инстанциями (по мере необходимости).

Директор и партнер

Лепс Бар (Ресторан), Київ

06.2013 – 02.2014 (8 місяців)



Обов'язки:

Открытие ресторана с нуля, подбор и обучение персонала, организация работы ресторана, организация высокого уровня обслуживания, ведение внутренней и внешней документации, организация праздников (банкеты, фуршеты, корпоративы), проведение тренингов для персонала, организация и контроль работы и всех процессов в заведении, работа с менеджерской программой, умение оперативно решать поставленные задачи, обеспечение увеличения товарооборота и рентабельности ресторана. Решение вопросов с различными инстанциями (по мере необходимости).

Директор

Каравалла (Ресторан), Київ

07.2011 – 07.2012 (1 рік)

Обов'язки:

Открытие ресторана с нуля, подбор и обучение персонала, организация работы ресторана, организация высокого уровня обслуживания, ведение внутренней и внешней документации, организация праздников (банкеты, фуршеты, корпоративы), проведение тренингов для персонала, организация и контроль работы и всех процессов в заведении, работа с менеджерской программой, умение оперативно решать поставленные задачи, обеспечение увеличения товарооборота и рентабельности ресторана. Решение вопросов с различными инстанциями (по мере необходимости).

директор

Каретный (Ресторан), Київ

06.2009 – 06.2010 (1 рік)

Обов'язки:

Открытие ресторана с нуля, подбор и обучение персонала, организация работы ресторана, организация высокого уровня обслуживания, ведение внутренней и внешней документации, организация праздников (банкеты, фуршеты, корпоративы), проведение тренингов для персонала, организация и контроль работы и всех процессов в заведении, работа с менеджерской программой, умение оперативно решать поставленные задачи, обеспечение увеличения товарооборота и рентабельности ресторана. Решение вопросов с различными инстанциями (по мере необходимости).

директор

Астория (Ресторан), Київ

05.2007 – 05.2009 (2 роки)

Обов'язки:

Открытие ресторана с нуля, подбор и обучение персонала, организация работы ресторана, организация высокого уровня обслуживания, ведение внутренней и внешней документации, организация праздников (банкеты, фуршеты, корпоративы), проведение тренингов для персонала, организация и контроль работы и всех процессов в заведении, работа с менеджерской программой, умение оперативно решать поставленные задачи, обеспечение увеличения товарооборота и рентабельности ресторана. Решение вопросов с различными инстанциями (по мере необходимости).

директор

Охота (Ресторан), Київ

04.2006 – 04.2007 (1 рік)

Обов'язки:

Открытие ресторана с нуля, подбор и обучение персонала, организация работы ресторана, организация высокого уровня обслуживания, ведение внутренней и внешней документации, организация праздников (банкеты, фуршеты, корпоративы), проведение тренингов для персонала, организация и контроль работы и всех процессов в заведении, работа с менеджерской программой, умение оперативно решать поставленные задачи, обеспечение увеличения товарооборота и рентабельности ресторана. Решение вопросов с различными инстанциями (по мере необходимости).

заместитель директора

Замок Выдубичи (Ресторан), Київ

03.2005 – 03.2006 (1 рік)

Обов'язки:

Открытие ресторана с нуля, подбор и обучение персонала, организация работы ресторана, организация высокого уровня обслуживания, ведение внутренней и внешней документации, организация праздников (банкеты, фуршеты, корпоративы), проведение тренингов для персонала, организация и контроль работы и всех процессов в заведении, работа с менеджерской программой, умение оперативно решать поставленные задачи, обеспечение увеличения товарооборота и рентабельности ресторана. Решение вопросов с различными инстанциями (по мере необходимости).

директор

Бульвар (Ресторан), Київ
02.2003 – 02.2005 (2 роки)

Обов'язки:

Открытие ресторана с нуля, подбор и обучение персонала, организация работы ресторана, организация высокого уровня обслуживания, ведение внутренней и внешней документации, организация праздников (банкеты, фуршеты, корпоративы), проведение тренингов для персонала, организация и контроль работы и всех процессов в заведении, работа с менеджерской программой, умение оперативно решать поставленные задачи, обеспечение увеличения товарооборота и рентабельности ресторана. Решение вопросов с различными инстанциями (по мере необходимости).

Управляючая

Олива (Ресторан), Київ
01.2001 – 01.2003 (2 роки)

Обов'язки:

Открытие ресторана с нуля, подбор и обучение персонала, организация работы ресторана, организация высокого уровня обслуживания, ведение внутренней и внешней документации, организация праздников (банкеты, фуршеты, корпоративы), проведение тренингов для персонала, организация и контроль работы и всех процессов в заведении, работа с менеджерской программой, умение оперативно решать поставленные задачи, обеспечение увеличения товарооборота и рентабельности ресторана. Решение вопросов с различными инстанциями (по мере необходимости).

Освіта

НПУ им. Драгоманова (Київ)

Спеціальність: Психологія
повна вища, 09.1993 – 06.1998 (4 роки 9 місяців)

Знання мов

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

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Коммуникабельность, инициативность, креативность, ответственность...
Мета пошуку роботи, побажання до місця роботи: Четко определенные функции, права и обязанности