

# Кривдина Александра



# **★** ДИРЕКТОР РЕСТОРАНА, 55 000 ГРН.

€ 20 вересня 2021 У Місто: Київ

Вік: 51 рік

Режим роботи: повний робочий день, вільний графік роботи, плаваючий графік роботи Категорії: НВ, управління персоналом, Ресторанний бізнес, кулінарія, Керівництво

**√** € 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 процесов 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 процесов 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

Caferoom88 (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 процесов 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 процесов 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 процесов 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 процесов 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 процесов 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 процесов 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 процесов 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 процесов 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).

# **Управляющая**

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 процесов 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: Психология

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