Пожар Елена



УПРАВЛЯЮЩАЯ КАФЕ, МАГАЗИНОМ

3 грудня 2021 Місто: Лубни

Готова до відряджень: Київ

Вік: 49 років
Режим роботи: повний робочий день, вільний графік роботи, віддалена робота
Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія, Керівництво, Торгівля, продажі, закупівлі

✔ Перебуваю в шлюбі ✔ Є діти ✔ Готова до відряджень

Увійдіть або зареєструйтеся на сайті як роботодавець, щоб бачити контактну інформацію.

Опис

Период работы: с января 2018 по июль 2021

управляющая в «Наше Кафе»

В компании: г.Лубны ООО Рэста-Камп

Должностные обязанности:

Подбор и обучение персона.

Работа с поставщиками, заказ продукции, контроль качества продуктов.

Контроль сервиса и качества блюд.

Контроль разработки и формирования штатного расписания.

Финансовый контроль и бюджетирование.

Ведение финансовой отчетности.

Ведение кадровой документации.

Учет продукции в 1С, контроль остатков продукции.

Проведение инвентаризаций на ежемесячной основе..

Контроль над сезонным обновлением и оформлением меню.

Контроль кассовой дисциплины (проверка работы с кассой, проверка ведения кассовой книги, проверка инкассирования денежных средств).

Контроль ведения табелей рабочего врени.

Достижения:

Улучшила качество приготовления блюд. Подняла рейтинг в Googl отзывах с оценки 3,5 до 4.

Увеличила прибыль заведения на 46 %. Внедрила проведение музыкальных вечеринок и живую музыку по выходным дням.

Изменила политику формирования рабочего графика, внедрила дополнительную смену выходного дня ,чем сократила расходы на фонд оплаты труда.

Период работы: с июля 2017 по декабрь 2017

управляющий в Концерт-Холл Маэстро

В компании: г.Лубны КХ Маэстро

Должностные обязанности:

Открытие и запуск нового заведения :

Определение и разработка общей товарной политики заведения (подбор Бренд-шефа, разработка меню и винной карты, барная продукция и крепкий алкоголь, технологические и калькуляционные карты, ценообразование и логистика).

Подбор ИТ-сопровождения.

Закупка посуды и оборудования, текстильной продукции для зала и униформы персонала.

Подбор и обучение персона.
Контроль сервиса и качества продукции.
Контроль формирования штатного расписания.
Финансовый контроль и бюджетирование.
Ведение финансовой отчетности.

Контроль кассовой дисциплины (проверка работы с кассой,проверка ведения кассовой книги, проверка инкассирования денежных средств).
Контроль ведения табелей рабочего врени. Начисление заработной платы.
Контроль проведения банкетов и мероприятий связанных с работой ресторана на базе КХ.

Достижения:
Открытие нового заведения с нуля:

Внедрение технологии Су-вид. Внедрение технологий по изготовлению сыров, бастурмы , полуфабрикатов для блюд на базе ресторана заведения.

Период работы: с марта 2016 по июль 2017

Должность: управляющий в кафе «Provance»

В компании: г.Лубны кафе «Provance»

Должностные обязанности:

Контроль над ремонтными работами, закупка стройматериалов и сантехники.

Разработка концепции для открытия нового заведения: авторский дизайн , авторское меню, составление технологических и калькуляционных карт.

Закупка оборудования, мебели, посуды, пошив текстиля.

Подбор программного обеспечения для автоматизации работы заведения(программа IT café).

Подбор и обучение персона.
Контроль сервиса и качества продукции.
Контроль и формирования штатного расписания.
Финансовый контроль и бюджетирование.
Ведение финансовой отчетности.
Контроль ведения табелей рабочего врени. Начисление заработной платы.
Контроль внешней и внутренней рекламмы, ведение страниц в соцсетях.

Достижения:
Открытие нового заведения с нуля:

Разработка авторского дизайна и авторского меню. Разработка безотходного производства в условиях беспрерывной работы заготовительного цеха. Внедрение новых технологий по изготовлению сыров, бастурмы , полуфабрикатов для блюд на базе заготовительного цеха заведения.

Тренинги:

«Базовый курс обучения для приготовления молодых сыров» г.Киев январь 2017 Рынок Столичный.

Мясной мастер-класс от Айказа Бадаляна «Стейк Класс».г.Киев декабрь 2016. Академия успешных поваров

Период работы: с сентября 2015 по март 2016

Должность: управляющий в ресторан-пиццерия «LA VITA»

В компании: г.Лубны «LA VITA»

Должностные обязанности:

Подбор и обучение персона.
Контроль сервиса и качества продукции.
Контроль разработки и формирования штатного расписания.
Финансовый контроль и бюджетирование.
Ведение финансовой отчетности.
Контроль над разработкой и оформлением меню.
Контроль кассовой дисциплины (проверка работы с кассой,проверка ведения кассовой книги, проверка инкассирования денежных средств).
Контроль ведения табелей рабочего врени.
Разработка и внедрение сезонного меню.
Контроль внешней и внутренней рекламмы, ведение страниц в соцсетях.

Достижения:
Разработка и успешное внедрение детского меню.

Организация рекламмы и проведения детского праздника в честь открытия детского меню.
Разработка и успешное внедрение системы бизнес ланчей.
Разработка и внедрение сезонных блюд и нового меню ресторана.

Организация и проведение новогодних корпоративов, праздничных вечеров в День Святого Валентина и 8 Марта.

Период работы: с июля 2014 по июль 2015

Должность: управляющий кафе «КАЗКА»

В компании: г.Лубны кафе «КАЗКА»

Должностные обязанности:

Подбор и обучение персона.

Контроль сервиса и качества продукции.

Контроль разработки и формирования штатного расписания.

Финансовый контроль и бюджетирование.

Ведение финансовой отчетности.

Контроль над разработкой и оформлением меню.

Контроль над завпроизводствами.

Контроль кассовой дисциплины (проверка работы с кассой,проверка ведения кассовой книги, проверка инкассирования денежных средств).

Контроль ведения табелей рабочего врени.

Достижения:

Опыт открытия японской кухни на базе кафе с европейской кухней.

Увеличение ежемесячных продаж до 40 % от предыдущей выручки заведения.

Опыт планирования и проведения корпоративных вечеринок ,свадеб и дней рождений (детских и взрослых).

Период работы: с февраля 2014 по июль 2014

Должность: управляющий сетью «100LOVAYA»

В компании: Автоклапанпрод

(владелец ООО «Тулиус»)

Должностные обязанности:

Подбор и контроль обучения персона.

Контроль сервиса и качества продукции.

Контроль разработки и формирования штатного расписания.

Финансовый контроль и бюджетирование.

Ведение финансовой отчетности.

Контроль над разработкой и оформлением меню.

Контроль над завпроизводствами.

Контроль кассовой дисциплины (проверка работы с кассой,проверка ведения кассовой книги, проверка инкассирования денежных средств).

Контроль ведения табелей рабочего врени.

Достижения:

Опыт развития сети общественного питания.

Опыт руководителя сетьевого заведения с количеством персонала более 60-ти человек.

Опыт планирования развития 3-х ресторанов семейного типа.

Период работы: с сентября 2013 по февраль 2014

Должность: управляющий рестораном (полная занятость)

В компании: ООО «Тулиус»

Лаундж- кафе «Казанова»

Должностные обязанности:

Подбор и обучение персона.

Контроль сервиса и качества продукции.

Разработка и формирование штатного расписания.

Финансовый контроль и бюджетирование.

Ведение финансовой отчетности.

Разработка и оформление меню

Контроль санитарии и гигиены(сертификаты продукции ,качественные удостоверения, наличие и сроки санкнижек)

Заказ и контроль наличия барной продукции.

Заказ и контроль хоз средств

Контроль кассовой дисциплины (работа с кассой, ведение кассовой книги, инкассирование денежных средств).

Ведение табеля рабочего времени (начисление заработной платы).

Достижения:

Опыт открытие заведения .

Опыт руководителя заведения с количеством персонала более 35 человек

Период работы: с августа 2008 по сентябрь 2013

Должность: менеджер ресторана (полная занятость)

В компании: ООО «Сушия»

Ресторан- «Сушия»

Должностные обязанности:

Подбор и обучение персона.

Контроль сервиса и качества продукции.

Проведение тренингов на ежемесячной основе.

Разработка и формирование штатного расписания.

Финансовый контроль и бюджетирование.

Ведение финансовой отчетности.

Разработка промо-мероприятий и мотивационных программ для персонала.

Внедрение нового меню (сезонные блюда и акции)

Контроль санитарии и гигиены(сертификаты продукции ,качественные удостоверения, наличие и сроки санкнижек)

Заказ и контроль наличия барной продукции.

Заказ и контроль хоз средств (проведение недельных и ежемесячных инвентаризаций)

Ведение бухгалтерского учета (ввод накладных, ведение расхода бюджетных средств,

проведение актов списания инвентаризационных отчетов).

Контроль кассовой дисциплины (работа с кассой, ведение кассовой книги, инкассирование денежных средств).

Ведение табеля рабочего времени (начисление заработной платы).

Достижения:

Опыт открытие заведения .

Опыт руководителя заведения с количеством персонала более пятидесяти человек.

В результате изучения треннинговой программы получила сертификат тренера.

Результаты рейтинга ресторана по результатам оценки визитов тайных посетителей 98% за 2012-2013г. Исполняла обязанности директора в период отпусков и больничных руководителя.

Период работы: с октября 2007 по август 2008

Должность: торговый представитель (полная занятость)

В компании: официального дистрибутора САН Ин Бев Украина ООО «ТД

МАРС»

Должностные обязанности:

Выполнение плана продаж.

Мерчендайзинг торговых точек.

Разработка территории и увеличение клиентской базы (поиск новых т.т).

Заключение договоров и установка торгового оборудования в приоритетных зонах т.т.

Стажировка персонала.

Достижения:

Покрытие территории по продукции в торговых точках 99% и 95% по торговому оборудованию.

Брендовка 3-х торговых точек

Качественная стажировка и воспитание квалифицированного персонала (тп и мерчендайзеры)

Звание лучшего торгового представителя Северо-восточного региона в компании САН Ин Бев Украина 2007года (была награждена ценными призами).

Исполняла обязанности супервайзера в течении 1 месяца.

Период работы: с апреля 2004 по сентябрь 2007

Должность: кассир ,офис менеджер

В компании: ООО «Акватория»

Должностные обязанности:

Ведение расчетно-кассовой дисциплины.

Выписка накладных.

Учет и сортировка товара на складе.

Ведение отчетности по обороту товара на складе.

Достижения:

Качественный учет продукции на сладе .

Период работы: с сентября 2001 по март 2003

Должность: управляющий мини-отелем «Гостевар»

Должностные обязанности :

Выполнение технологии работы службы приема и размещения.

Регистрации и размещения гостей в номера;

Контроль подготовки номера к заселению.

Оформление карты гостя.

Ведение отчетности по произведенным за смену кассовым операциям с приложением первичных документов.

Осуществление бронирования номеров на основании полученных заявок.

Управление персоналом (штат 20 человек);

Работа с жалобами гостей, устранение недостатков в работе с туристами.

Контроль состояния оборудования.

Обеспечение бесперебойного наличия ресурсов отеля (постельное белье ,скатерти, полотенца).

Закупка продуктов для ресторана и мини-бара.

Достижения:

Наличие базы постоянных гостей.

Организация и внедрение размещения спортзала и детской игровой комнаты на территории отеля.