

# Бабич Ігор

## АДМІНІСТРАТОР В РЕСТОРАН, 25 000 ГРН.

🔄 18 травня  
2022

📍 Місто: [Київ](#)

Вік: 25 років

Режим роботи: повний робочий день, позмінна робота, плаваючий графік роботи

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія, Керівництво

✓ Готовий до відряджень

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

### Опис

- З сильних сторін особисто я виділяю комунікабельність, керівничі навички та схильність до виконання заданих цілей.
- Не маю складнощів у підтримці загального настрою у колективі та швидко пристосовуюсь до заданих умов роботи.
- Звик до якісного, швидкого та чіткого обслуговування при різних навантаженнях та потоків відвідувачів.

### Стосовно досвіду роботи:

- Працював у компанії МакДональдз. Мав стрімкий розвиток протягом стажу роботи.
- Через пів року після працевлаштування з посади працівника закладу підвищився на посаду інструктора, в обов'язки якого входило ведення документації про працівників та навчання нових співробітників.
- Через рік на посаді інструктора був підвищений на посаду "Начальник дільниці".

**На змінах в мої обов'язки входили** керування персоналом, контроль виходів на зміну та перегляд розкладу на наступні дні, зовнішній вигляд, безпека та якість продукції, швидкість та якість обслуговування, вирішення конфліктних ситуацій з відвідувачами та працівниками, надання зворотнього зв'язку. Контроль чистоти залу та околиць ресторану.

**З вторинних обов'язків:** щоденна, щотижнева та помісячна інвентаризація продукції та одиниць пакування, контроль залишків продукції, процедур утилізації та прийому/повернення товарів. Контроль зберігання та замовлення хімії для чищення, керування бюджетом витрат ресторану, для виконання квартальних цілей. Якість, утримання та видача уніформи працівникам та їх зовнішній вигляд.