Borisova Anna



УПРАВЛЯЮЩИЙ РЕСТОРАНОМ, ДИРЕКТОР

11 березня 2023 Місто: Київ

Вік: 42 роки
Режим роботи: повний робочий день
Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія, Керівництво

✔ Є діти

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

Опис

Борисова Анна Олеговна

Управляющий рестораном, директор

Повна зайнятість.

Вік: 40 років

Місто: Київ

Досвід роботи

Управляющий

з 01.2020 по 12.2020 (11 місяців)
IshFish, Kiev (food market River Mooll)

Директор

з 07.2019 по 01.2021 (1 рік 6 місяців)
restorante 8/8, Kiev (ресторан)

Управляющий ресторана Тургенеф

з 07.2015 по 07.2018 (3 роки)
Сеть ресторанов Наша Карта (Сейф, Коин, Три Вилки, Тургенеф, Велюр, Ольмека Пляж, Ришелье), Kiev (ресторан)

-Планирование, организация и контроль работы ресторана -Организация взаимодействия всех структурных подразделений ресторана;
- Рациональная организация труда персонала ресторана; -Обеспечение и контроль наличия необходимых запасов товарно-материальных ресурсов;
-Контроль технического состояния технологического оборудования; ведение учётной и отчётной документации;
- Соблюдение правил охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, санитарных правил и гигиенических нормативов)
-Планирование и рационально организация рабочее время персонала
-Контроль качества обслуживания посетителей
-Управление персоналом

-Организация делопроизводство
-Обеспечивание прибыльность ресторана на основе грамотной маркетинговой политики и наиболее полного удовлетворения потребностей посетителей
-Оптимизация расходы при ведении бизнеса
-Формирование положительный имидж ресторана
-организация и управление-контроль работы подразделений - работа с крупными заказчиками: корпоративные банкеты, массовые вечеринки, фестивали и выставки - систематизация и контроль финансовых потоков
-АБЦ анализ
-Контролирует ценовую политику ресторана, проведение различных маркетинговых акций;
-маркетинговые проекты по проведению и организации локальных мероприятий (акции, банкеты и др.)
-Подготовка отчетности о произведенной деятельности;
-Подготовка и выполнение задач в соответствии с стратегией компании

Зам.управляющего Сейф, Ришелье

з 03.2015 по 06.2017 (2 роки 3 місяці)
ресторан Сейф, Ришелье, Ольмека-пляж, Київ (караоке ресторан)

- Формирование сезонного меню и контроль ценообразования.
- Рекрутинг персонала и его последующие обучение для улучшения качества обслуживания гостей.
- Анализ финансовой деятельности оптимизация расходной части ведомств.
- ежемесячное прогнозирование ожидаемой прибыли департамента.
- Выявление проблемных областей и разработка стратегии для улучшения финансовых показателей.
Создание и внедрение ежемесячных и ежеквартальных мероприятий и рекламных акций.
-Организация и проведение банкетов, фуршетов, кофе-брейков

Менеджер

з 04.2010 по 08.2015 (5 років 4 місяці)
пляжный комплекс Ольмека- пляж, Київ (пляжный комплекс)

Управление операционной деятельностью, решение административных вопросов.
- Обеспечение ресторана всем необходимым для его бесперебойной работы.
- Обеспечение показателей рентабельности ресторана и соблюдения политики в сфере обслуживания и стандартов работы.
- Организация мероприятий.
- Замена всех позиций при необходимости (официант, бармен, администратор).

Менеджер

з 05.2006 по 09.2014 (8 років 4 місяці)
ресторан Сейф, Київ (Ресторан караоке)

Управление рестораном для достижения целевых показателей по статьям бюджета
- Проведение инвентаризации
- Поддержание высокого уровня качества обслуживания в барах и ресторанах предприятия, работа с персоналом
- Мотивация, обучение и развитие персонала
- Получение обратной связи от гостей

Освіта

Киевский Национальный торгово-экономический университет

факультет ресторанно гостиничного и туристического бизнеса, Київ
Вища, з 2011 по 2013 (2 роки 5 місяців)

Уманский Педагогический Университет
дошкольное воспитание детей с уклоном обучения английского
2002

Уманський Педагогический Университет

дошкольное воспитание детей с уклоном обучения английского 2002, Умань
Вища, з 1997 по 2002 (5 років)

Додаткова освіта

- Академия Медиа Арт (Федоров hub) (2016)
- Мусатов А. «Управление производством ресторана» (2018)
- Тренинг "Управление рестораном" (Киев 2016) (2018)
- Навички роботи з комп'ютером
  Уверений пользователь

Професійні та інші навички

Знання мов

Англійська — середній

Додаткова інформація

Прохождение всех этапов работы в ресторанах, начиная от официанта до управляющего. Работа в заведениях премиум-класса, знание европейской , японской, . Хорошие навыки управления коллективом. Опыт руководства коллективом от 50 человек. К своим личным качествам могу отнести: коммуникабельность, большое желание развиваться, активность, организованность, оперативность, пунктуальность, стрессоустойчивость.. Отлично знаю данную отрасль, гибко и творчески подхожу к процессу работы, что в большинстве случаев приносит, как финансовый, так и брендовый результат. Постоянно нахожусь в гуще событий выбранной мной отрасли, отслеживаю и анализирую возможные риски. Знаю основы делового общения и профессиональных коммуникаций.