

Коптилов Михаил



УПРАВЛЯЮЩИЙ РЕСТОРАННЫМ БИЗНЕСОМ, 60 000 ГРН.

🔄 25 серпня 2022 📍 Місто: [Київ](#)

Вік: 38 років

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія, Керівництво

✓ Перебуваю в шлюбі ✓ Є діти

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

Опис

Образование

2007 - 2011

Харьковский институт бизнеса и менеджмента

Факультет: экономики

Специальность: маркетолог

2004 - 2005

Техникум №41

Специальность: бармен/официант

Личные КАЧЕСТВА

Целеустремленность, коммуникабельность, пунктуальность, честность, дисциплинированность, порядочность, ответственность, умение работать в коллективе, стрессоустойчивость, системность мышления, аналитические способности

Дополнительная

информация

Служба в армии 2006-2007гг;

владение ПК (опытный пользователь) + специализированные программы

готовность к командировкам

Тренинги

Курсы компьютерного тестирования (Харьков «Телесенс Академия» 06.2014-08.2014гг)

Курсы повышения квалификации официанта (Харьков 08.2012г)

Тренинги по активным продажам (Харьков 10.2010г)

и другие

Тренинги по созданию и продвижению "Живой Компании" в школе Gelon (Харьков 11.2021г)

Опыт работы

март 2015 – Февраль 2022

Шоу ресторан «AltBier»

Должность : Управляющий

С марта 15года был администратором, управляющим стал в 2017 году

управление персоналом торгового зала

контроль соблюдения установленных правил ресторана

мотивация коллектива на достижение результата

развитие нового сегмента (кейтеринг)

развитие нового ресторана «Винотека» (на территории комплекса АльтБир)

разработка и внедрение новых элементов обслуживания

проведение тренингов (мотивация, продажи и др.)

Открытие "с нуля" и развитие нового сегмента "Розничная торговля". В итоге открыли более 40 магазинов по продаже собственного пива

Открытие "с нуля" и развитие нового проекта "Mexican Kitchen". 5 конструкций МАФ в городе 50м2 + зона фуд корта в ТЦ

Разработка нового концепта ресторана на 650м2 (идея заведения/позиционирование/меню/дизайн/тех план/организация и руководство рабочей команды)

Январь 2015 - Март 2015

Кафе «Бистро»

Должность : бар менеджер

Основные обязанности:

открытие бара с нуля

составление и проработка барной и коктейльной карты

закупка барного оборудования

написание чек листа для барменов и контроль их работы

август 2013 – январь 2015

ООО «Logikan»

Должность: старший рекрутер

Основные обязанности:

подбор кандидатов на существующие проекты

проведение собеседований и выявление соответствия кандидата к должности

обучение новых сотрудников

работа с Vip проектами

сентябрь 2010 – август 2013

Ресторан «Сталица»

Должность : старший официант

Основные обязанности:

качественное обслуживание гостей

принятие и организация банкетов и различных мероприятий до 300 человек

обучение нового персонала

развитие кейтеринга

март 2009 – сентябрь 2010

ООО торговый дом «Мегаполис»

Должность : торговый представитель

Основные обязанности:

привлечение новых торговых точек

увеличение ассортимента в торговых точках и мотивация сотрудников

работа с просроченной задолженностью

анализ рынка

работа с документацией

июль 2008 – март 2009

ООО торговый дом «Олимп»

Должность: торговый представитель

Основные обязанности:

привлечение новых торговых точек

увеличение ассортимента в торговых точках и мотивация сотрудников

работа с просроченной задолженностью

анализ бизнеса

работа с документацией

октябрь 2007 – июль 2008

Ресторан «Старая Башня»

Должность: официант

Основные обязанности:

качественное обслуживание гостей

организация и проведение мероприятий до 150 человек

октябрь 2004 – октябрь 2006 Кафе «STYLE»

Должность: бармен/официант

Основные обязанности:

качественное обслуживание гостей

разработка и внедрение коктейльной карты

организация и проведение мероприятий до 50 человек