

БАРМЕН, ГОЛОВНИЙ БАРМЕН, БАР-МЕНЕДЖЕР

🔄 23 березня 2024 📍 Місто: [Київ](#)

Вік: 39 років

Режим роботи: повний робочий день, додатковий заробіток, плаваючий графік роботи

Категорії: Готельний бізнес, Ресторанний бізнес, кулінарія, Керівництво

✓ Готовий до відряджень

Опис

Старший Бармен Квітень 2023 - Жов 2023

(Season Project) Dniprovska Riviera • Киев

- Заовлення та контроль якості продуктів для бара, постійний моніторинг руху продуктів у барі з використанням щоденного обліку та форм для переміщення продуктів зі складу на склад
- Контроль якості продукції
- Контроль чистоти бару
- Навчання та контроль персоналу бару
- Підтримка санітарних норм
- Приготування коктейлів за точними рецептами
- Допомога у створенні нового, сезонного та барного меню
- Робота з касою
- Інвентаризація

Старший Бармен Вересень 2020 - Травень 2023

Argentina Grill • Київ

- Заовлення та контроль якості продуктів для бара, постійний моніторинг руху продуктів у барі з використанням щоденного обліку та форм для переміщення продуктів зі складу на склад
- Контроль якості продукції
- Контроль чистоти бару
- Навчання та контроль персоналу бару
- Підтримка санітарних норм
- Приготування коктейлів за точними рецептами
- Допомога у створенні нового, сезонного та барного меню
- Інвентаризація

Старший Бармен Грудень 2018 - Травень 2020

Yoro Tiki bar & Taino Gastronomic restaurant • Пунта Кана

- Заовлення та контроль якості продуктів для бара, постійний моніторинг руху продуктів у барі з використанням щоденного обліку та форм для переміщення продуктів зі складу на склад

- Контроль якості продукції
- Контроль чистоти бару
- Навчання та контроль персоналу бару
- Підтримка санітарних норм
- Приготування коктейлів за точними рецептами
- Допомога у створенні нового, сезонного та барного меню
- Робота з касою
- Інвентаризація

Старший Бармен Жов 2017 – Вересень 2018

The Burger • Київ

- Замовлення та контроль якості продуктів для бара, постійний моніторинг руху продуктів у барі з використанням щоденного обліку та форм для переміщення продуктів зі складу на склад
- Контроль якості продукції
- Контроль чистоти бару
- Навчання та контроль персоналу бару
- Підтримка санітарних норм
- Приготування коктейлів за точними рецептами
- Інвентаризація

Бармен Травень 2016 - Квітень 2017

The Cake • Київ

- Замовлення та отримання товару зі складу
- Підготовка бара до роботи
- Приготування коктейлів за точними рецептами
- Інвентаризація триває

Бармен Січень 2013 - Травень 2016

Space bar • Москва

- Замовлення та отримання товару зі складу
- Підготовка бара до роботи
- Приготування коктейлів за точними рецептами
- Інвентаризація триває

Старший Бармен Жов 2010 - Вересень 2012

T.G.I. Friday's • Київ

- Контроль якості продукції
- Контроль чистоти бару
- Навчання та контроль персоналу бару
- Допомога у створенні нового, сезонного та барного меню
- Замовлення та отримання товару зі складу
- Підготовка бара до роботи

- Приготування коктейлів за точними рецептами
- Інвентаризація
- Робота з касою

Бармен Жов 2007 - Червень 2010

O'Brien's Irish Pub • Київ

- Заовлення та отримання товару зі складу
- Підготовка бара до роботи
- Приготування коктейлів за точними рецептами, робота з пивною системою
- Інвентаризація

ПРО МЕНЕ

Цікавлюся технікою приготування їжі та фізикою процесів. Люблю читати та маю широкий кругозір. Мені подобається спілкуватися та навчатися на досвіді міжнародних команд. Нові виклики та розробки завжди мені цікаві. Маю великий досвід роботи у різних типах барів та ресторанів. Доброзичливий.

ОСОБИСТІ ЯКОСТІ

- емоційна стійкість
- творчий підхід до виконання повсякденної роботи
- вміння встановлювати відносини у команді
- відповідальність
- точність
- чистота
- добре самоорганізован
- фізична та розумова витривалість