

РУКОВОДИТЕЛЬ, 1 000 ГРН.

🔄 22 січня
2017

📍 Місто: [Київ](#)

Вік: 55 років

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Ключевая информация Организация и контроль работы персонала, анализ результативности рабочего процесса, повышение квалификации сотрудников. Решение финансовых задач, ценообразование, увеличение товарооборота, анализ рентабельности, повышение качества обслуживания клиентов. Развитие и укрепление отношений с клиентами, партнерами, поставщиками. Проведение ревизий, комплексных инвентаризаций на предприятиях, комплектация и докомплектация точек общепита оборудованием, инвентарем, мебелью и т д Наличие лидерских и управленческих навыков, коммуникабельность, активная жизненная позиция, умение и желание работать на результат. Владение ПК Офисные программы: Интернет, Word, Excel Ресторанные: R-Keeper, Compass - Front, Zenit, Парус, К 2. Знание языков Русский, украинский - свободно, английский – базовый Цель Поиск перспективной интересной работы, позволяющей получить дополнительные навыки и опыт, возможность себя реализовать, поделиться своими знаниями и опытом, с достойным уровнем оплаты труда. 2008-2012- ООО (Управление сетью отелей) - руководитель департамента общепита сети отелей Управление и контроль работы ресторанов, баров, шведских линий при отелях Подбор и обучение персонала, соблюдение стандартов качества ведения бизнеса; Контроль бесперебойной административно - хозяйственной деятельности точек общепита. Соблюдение финансовой дисциплины сотрудниками общепита Составление, контроль выполнения бюджетов общепита Контроль работы кухни общепита. Отчетность перед руководством; Разработка «Стандартов предприятия» для персонала общепита Составление новых должностных инструкций для всех работников общепита. Принятие решений о поощрениях и наказаниях. Оптимизация работы персонала Составление финансовых отчетов за различные периоды. Проверка технологических и калькуляционных карт блюд. Введение новых коктейльных карт. Полное обновление меню (баров, ресторанное, меню шведской линии, кофе брейков, комплексов) в 2009 году в двух отелях, при взаимодействии с шеф - поваром. Организация мероприятий по продвижению товаров. Контроль уровня материальных запасов. Инструктаж администраторов, линейного персонала. Прием жалоб и решение конфликтных ситуаций с клиентами. Контроль соблюдения персоналом санитарно-гигиенических норм и правил. Подготовка и проведение мероприятий для корпоративных клиентов Проведение и организация банкетов, фуршетов, свадеб, свадебных церемоний в отелях Сотрудничество с инвент агенствами, конференц сервис. Закупка технологического оборудования для общепита и заключение договоров на поставки Комплектация отелей кухонным и барным инвентарем, посудой, текстилем и т д 2008-2008 ООО (Гостиничный комплекс) - старший администратор (январь-июль) Переведена в управление отелями 2007-2007 (с марта по ноябрь) Комплекс отдыха - заместитель директора. Подготовка к открытию заведения с нуля (гостиничные номера, ресторан, кафе-бар, летняя площадка). СПАОЗТ 2005-2007 зам директора(ресторан, пиццерия, дискотека, кондитерское кафе, гостиничные номера, сауна, стрип-бар) Управление персоналом около 100 чел Управление и контроль работы комплекса Подбор и обучение персонала, соблюдение стандартов качественного обслуживания. Построение и контроль эффективного взаимодействия персонала залов, кухни и баров Оптимизация работы персонала Увеличение объемов продаж; Контроль бесперебойной административно - хозяйственной деятельности ресторана; - Взаимодействие с государственными проверяющими структурами; Проведение и организация банкетов, фуршетов СПАОЗТ 2005-2005 администратор ресторана СПАОЗТ 2000-2004 Администратор в ночном клубе.2006-2011- ЭКОМЕН менеджмент организаций (экономический менеджмент на рынке товаров и услуг) Специалист