

АДМІНІСТРАТОР, БАРМЕН

🔄 22 січня
2017

📍 Місто: [Львів](#)

Вік: 57 років

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: - знання касової дисципліни та касового апарату - управління персоналом до 30 осіб - координація дій персоналу - вирішування конфліктних ситуацій - підбір та навчання персоналу - складання винних та коктейльних карт - приготування коктейлів (до 200 видів) Ресторан "Парус", м. Судак травень-жовтень 2001 - 2011 - проведення інвентаризації бару: контроль залишків барної продукції - контроль стоп-листа - взаємодія з постачальниками алкогольної та іншої барної продукції - взаємодія з внутрішніми та зовнішніми технічними службами з питань роботи бару - розробка меню, складання коктейльної та винної карт - підбір та навчання персоналу Кафе-бар "Стрілець", м. Львів квітень 2004 –травень 2006 - приготування коктейлів та десертів - проведення інвентаризації залишків барної продукції - робота на касі та кодування касового апарату Ресторан "Лагуна", м. Львів жовтень 2002 – травень 2003 - приготування коктейлів та десертів - проведення інвентаризації залишків барної продукції - робота на касі та кодування касового апарату Кафе-бар "Гледіс", м. Львів серпень 1999 - лютий 2001 - приготування коктейлів та десертів - проведення інвентаризації залишків барної продукції - робота на касі та кодування касового апарату вересень 1983-червень 1990, Львівський політехнічний інститут - факультет механіко-технологічний, інженер-технолог вересень 2007-листопад 2007 - професійні курси за спеціальністю бармен-офіціант