

ДИРЕКТОР

🔄 22 січня
2017

📍 Місто: [Київ](#)

Вік: 49 років

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: • Организация работы предприятия «с ноля» • Решение административных вопросов по открытию и организации работы предприятий • Организация хозяйственной и коммерческой деятельности предприятия. • Подбор, обучение и управление персоналом. • Финансовый анализ и оптимизация расходов. • Развитие и управление предприятием в целом. • Умение работать с технологическими картами. • Знание правил ценообразования и калькуляции блюд. • Знание санитарно – эпидемиологических требований, предъявляемых к организациям общественного питания. • ПК - уверенный пользователь (Word, Excel, Internet, R-keeper, Profit solution). 2007-2012 Работа в должности директор ООО "Винегрет". Организация работы предприятия «с ноля». Работа с государственными разрешительными и контролирующими органами, получение разрешительной документации. Организация финансово-хозяйственной деятельности. Планирование продаж, и бюджетных затрат предприятия. Ведение форм отчетности, управленческий учет. Планирование, подбор и управление персоналом, составление штатного расписания, начисление з/п. Ведения переговоров, заключение договоров. Организация работы с поставщиками, мониторинг ценовой политики. Контроль качества и реализации производимой продукции, на увеличения ассортимента, и качества блюд. Организация и проведения мероприятий (фуршеты, банкеты). Контроль технического обслуживания предприятия. Разработка стандартов и инструкций для работников предприятия, контроль соблюдения. Развитие и управления предприятиями в целом. 2007-2012 С 2007.03-2007.09 - Кафе "Винегрет". Заведующая производством предприятия. Открытие кафе "с ноля" Подготовка предприятия к открытию. Планирование, подбор и закупка необходимого оборудования, инвентаря, и.т.п. С 2006 года -2007 - Работа в ресторане "Еврохата " в должности заведующей производством. С 2004 года – 2006 - Работа заведующей производством в сети ресторанов "Трали - Вали". Открытие ресторана "с ноля". Знание украинской и европейской кухни, составление и обновление меню. Разработка новых блюд и составление технологических и калькуляционных карт на новые блюда. Оперативный контроль за качеством и соблюдением технологии приготовления. Контроль качества продукции. Планирование и контроль товарных запасов, проведение инвентаризации. Подбор и управление персоналом (15 человек). С 2002 года по 2004 - Работа в супермаркете "Фуршет", "Мандарин-Плаза", отдел кулинарии, повар - бригадир. Работа на предприятиях общественного питания в должности повара. Профессионально техническое училище. Повар 6-го разряда. СУМ ГУКиевское кулинарное училище, специальность – повар шестого разряда