

## МЕНЕДЖЕР, 3 500 ГРН.

🔄 22 січня  
2017

📍 Місто: [Донецьк](#)

Вік: 37 років

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія

### Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Управление большим коллективом, отличные организаторские способности, doskonaльные знания особенностей рынка обслуживания и общественного питания, решение задач любой сложности, весомый опыт работы в сфере столичного ресторанного бизнеса. С октября 2008 по октябрь 2012 менеджер ресторана "Чайхона N1" Г. Москва. Функциональные обязанности: Контроль и участие на всех участках производства, полное администрирование торгового зала. Знание и контроль всех стандартов работы по всем сотрудникам ресторана. Каждые 30 минут контролировать весь "круг" обслуживания гостей: работу хостеса, официанта, проверка качества и время отпуска блюд, делать внутренние контрольные закупки, осуществлять общение с гостями, контролировать чистоту во всех подразделениях ресторана, назначать вторичные задания для персонала, принятие банкетов, разрешение конфликтных ситуаций с гостями, контроль стоп-листа, контроль переносов, удалений. Обучение новых сотрудников, контроль списания товара, принятие продуктов и товаров. Ведение отчетной документации и сертификатов, финансовая отчетность. ЛУГАНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ВНУТРИННИХ ДЕЛ