

## РУКОВОДИТЕЛЬ, 1 000 ГРН.

€ 22 січня

Вік: 48 років

Режим роботи: повний робочий день Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія

## Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ НАВЫКИ И ЗНАНИЯ Стаж работы руководителем 5 лет. Общий стаж работы в ресторанном бизнесе 15 лет. Большой стаж работы барменом в лучших заведениях г. Киева.(Split,River Palace,Moda Bar...) Windows, MS Office, Internet ,R-Keeper, D-2,Парус - опытный пользователь SWOT-анализ ресторана. Анализ внутренней среды ресторана. Анализ финансовой деятельности. Стратегическое планирование. Экономическое планирование. Расчет рентабельности. Выведение концепции ресторана. Кризис-менеджмент. Услуги консалтинга. СЕРТИФИКАТЫ Обучение в школе барменского искусства «Планета-Z» ПУБЛИКАЦИИ Еженедельный журнал «Афиша» ЗНАНИЕ ЯЗЫКОВ Русский, украинский, английскийразговорный НАГРАДЫ 2000г. Лучший бармен года (River Palace) 2002г. Международный конкурс барменов г. Ялта ЦЕЛЬ Получение должности директора, управляющего, менеджера. ОПЫТ РАБОТЫ 15.04.2008-15.09.2013 Развлекательный Комплекс «Ковбой-клуб» г. Судак. Крым www.cowboy.com.ua Директор комплекса - Открытие сезона с «0» - административная работа с контролирующими органами (СЭС налоговая, МЧС) - ведение разрешительной документации - проектирование зала ,бара, кухни - подбор и тренинг персонала - ведение переговоров и подписание договоров с поставщиками и спонсорами - разработка рекламной стратегии заведения разработка меню и коктейльной карты - организация работы арт- отдела - организация банкетов, фуршетов, эвентмероприятий - контроль и мотивация персонала - бюджетирование, контроль и оптимизация затрат опыт руководства предприятием 70 чел. 17.09.2011-10.03.2012. Ресторанно- гостиничный комплекс г.Киев ул.Набережнокрещатицкая 2 причал. «Кают-компания» теплоход «Св.Андрей» http://standre.com.ua/ Директор комплекса административная работа с контролирующими органами (СЭС налоговая, МЧС) - ведение разрешительной документации - подбор и тренинг персонала - ведение переговоров и подписание договоров с поставщиками и спонсорами - разработка рекламной стратегии заведения - разработка меню и коктейльной карты - организация работы арт- отдела - организация банкетов, фуршетов, эвент- мероприятий - контроль и мотивация персонала бюджетирование, контроль и оптимизация затрат опыт руководства предприятием 30 чел 10.01.2007-14.04.2008 Ресторан «Сакура» г. Киев ул Златоустовская 2/4. (Японская кухня) Управляющий рестораном - Открытие ресторана с «0» - административная работа с контролирующими органами (СЭС ,налоговая, МЧС) - ведение разрешительной документации - проектирование зала ,бара, кухни - подбор и тренинг персонала - ведение переговоров и подписание договоров с поставщиками и спонсорами - разработка меню и коктейльной карты - организация банкетов, фуршетов, эвент- мероприятий - контроль и мотивация персонала - бюджетирование, контроль и оптимизация затрат опыт руководства предприятием 30 чел 1.05.2006-10.01.2007 Ресторан «Пармезан» г. Киев ул. Андреевский спуск 10. (Итальянская кухня) Администратор ресторана Открытие ресторана с «0» - административная работа с контролирующими органами (СЭС, налоговая, МЧС) - ведение разрешительной документации - подбор и тренинг персонала - разработка меню и коктейльной карты - организация банкетов, фуршетов, эвент- мероприятий контроль и мотивация персонала опыт руководства предприятием 20 чел 2000-2003 Киевский государственный техникум гостиничного хозяйства Специальность: Технолог организатор общественного питания 2003-2006 Киевский университет туризма, экономики и права Специальность: Менеджер-экономист предприятий ресторанного, отельного и туристического бизнесаОбучение в школе барменского искусства «Планета-Z» ПРОЧЕЕ Украинское гражданство ,национальность-казах, киевская прописка. Презентабельная внешность ,пунктуален, коммуникабелен, стрессоустойчив, умение работать на результат. Без вредных привычек, женат, дети, водительские права кат A,B, наличие личного автомобиля, мотоцикла. Возможны командировки. Хобби – мотоспорт.