Якубенко Екатерина

ДИРЕКТОР РЕСТОРАНА, 50 000 ГРН.

2 февраля 2021

Город: Киев

Возраст: 44 года
Режим работы: полный рабочий день
Категории: Ресторанный бизнес, кулинария, Руководство

✔ Состою в браке ✔ Есть дети ✔ Готова к командировкам

Войдите или зарегистрируйтесь на сайте как работодатель, чтобы видеть контактную информацию.

Опыт работы

директор ресторана

ТОВ "Эней - К" (ресторан "Perets"), Киев
10.2013 – 08.2019 (5 лет 10 месяцев)

Обязанности:

- Открытие ресторана с нуля

- Управление и контроль всеми подразделениями ресторана
- Обучение, организация тренингов для персонала

- Проведение пятиминуток с персоналом, собраний, подведение промежуточных итогов

- Аттестация персонала
- Разработка и внедрение мотивационных программ для персонала, стандарты сервиса
- Организация, контроль и проведение банкетов, кейтерингов

- Подбор и обучение персонала

- Контроль эффективного взаимодействия персонала зала и кухни

- Работа с внешними контролирующими органами

- Мониторинг деятельности конкурентов в ценовом срезе предприятия для дальнейшего урегулирования ценовой политики ресторана
- Работа с поставщиками, мониторинг рынка и поиск альтернативных поставщиков

- Контроль себестоимости блюд и напитков

- Контроль % закупки
- Контроль технического состояния профессионального кухонного и барного оборудования
- Проведение глобальных и косметических ремонтов

- Контроль и подборка музыкального сопровождения в ресторане

- Работа с ПДФ файлами, редактирование меню, подготовка к печати

- Контроль и своевременное обновление базы караоке системы, заливка обновлений

- Контроль санитарных норм в ресторане

- Организация и прием участия в плановых инвентаризациях, переучетах кухни, бара, посуды

- Контроль наличия необходимого инвентаря для работы, своевременное планирование и заказ всей необходимой посуды для ресторана

- Контроль качества блюд и напитков

- Контроль ведения документооборота предприятия

- Контроль и знание кассовой дисциплины

- Составление бюджета на месяц

- Составление лимитов на месяц в рамках установленной политики ресторана
- Финансовое планирование всех затрат ежемесячно

- Утверждение и контроль продвижения PR-планов ресторана в соц.сетях

- Формирование гостевой базы ресторана

- Личный контакт с существующими и новыми Гостями

- Начисление фонда заработной платы персонала

- Работа с удаленным доступом RK(формирование различной отчетности, внесение новых позиций блюд и напитков)

- Построение системы отчетности и анализ рентабельности предприятия
- Отчетность в соответствии со стандартами компании о результатах работы ресторана

✔ Есть рекомендации с данного места работы

директор ресторана

ТОВ "Эней - К" (ресторан "Хинкали"), Киев

06.2013 – 08.2013 (2 месяца)

Обязанности:

- Управление и контроль всеми подразделениями ресторана

- Обучение, организация тренингов для персонала

- Проведение пятиминуток с персоналом, собраний, подведение промежуточных итогов

- Аттестация персонала
- Разработка и внедрение мотивационных программ для персонала, стандарты сервиса
- Организация, контроль и проведение банкетов, кейтерингов

- Подбор и обучение персонала

- Контроль эффективного взаимодействия персонала зала и кухни

- Работа с внешними контролирующими органами

- Мониторинг деятельности конкурентов в ценовом срезе предприятия для дальнейшего урегулирования ценовой политики ресторана
- Работа с поставщиками, мониторинг рынка и поиск альтернативных поставщиков

- Контроль себестоимости блюд и напитков

- Контроль % закупки
- Контроль технического состояния профессионального кухонного и барного оборудования
- Проведение глобальных и косметических ремонтов

- Контроль и подборка музыкального сопровождения в ресторане

- Работа с ПДФ файлами, редактирование меню, подготовка к печати

- Контроль и своевременное обновление базы караоке системы, заливка обновлений

- Контроль санитарных норм в ресторане

- Организация и прием участия в плановых инвентаризациях, переучетах кухни, бара, посуды

- Контроль наличия необходимого инвентаря для работы, своевременное планирование и заказ всей необходимой посуды для ресторана

- Контроль качества блюд и напитков

- Контроль ведения документооборота предприятия

- Контроль и знание кассовой дисциплины

- Составление бюджета на месяц

- Составление лимитов на месяц в рамках установленной политики ресторана
- Финансовое планирование всех затрат ежемесячно

- Утверждение и контроль продвижения PR-планов ресторана в соц.сетях

- Формирование гостевой базы ресторана

- Личный контакт с существующими и новыми Гостями

- Начисление фонда заработной платы персонала

- Работа с удаленным доступом RK(формирование различной отчетности, внесение новых позиций блюд и напитков)

- Построение системы отчетности и анализ рентабельности предприятия
- Отчетность в соответствии со стандартами компании о результатах работы ресторана

✔ Есть рекомендации с данного места работы

заместитель управляющего рестораном

ТОВ"Скрин ТВ" (ресторан "Караван"), Киев

09.2010 – 05.2013 (2 года 7 месяцев)

Обязанности:

- общение с Гостями. Создание базы постоянных Гостей
- личный контакт с существующими и новыми Гостями
- работа в удаленном доступе контроль персонала
- подбор персонала, обучение, контроль знаний
- контроль качества обслуживания Гостей
- выполнение поручений от Управляющего, связанных с деятельностью ресторана
- решение вопросов с различными инстанциями
- работа с ПДФ файлами редактирование меню, подготовка к печати
- работа с мотивационными программами для персонала
- кейтеринг - организация выездных банкетов для Гостей с необходимым оборудованием персоналом шоу программами
- контроль закупка необходимой посуды для работы ресторана

✔ Есть рекомендации с данного места работы

администратор ресторана

ТОВ"Скрин ТВ" (ресторан "Караван"), Киев

08.2008 – 09.2010 (2 года 1 месяц)

Обязанности:

- общение с Гостями. Создание базы постоянных Гостей
- личный контакт с существующими и новыми Гостями
- подбор персонала, обучение, контроль знаний
- контроль качества обслуживания Гостей
- выполнение поручений от Управляющего, связанных с деятельностью ресторана

✔ Есть рекомендации с данного места работы

Образование

Киевская Аграрно – сельскохозяйственная академия (Киев)

Специальность: - факультет “Финансы и кредит”

неоконченное высшее, 09.2016 – По настоящее время (8 лет 8 месяцев)

Лубенский Аграрно – сельскохозяйственный техникум (Лубны)

Специальность: - факультет “Бухгалтерский учет и аудит”

средне-специальное, 09.2002 – 06.2005 (2 года 9 месяцев)

Знание языков

Английский - Ниже среднего

Дополнительная информация

Знание компьютера, программ: - Windows, MS Office, Internet - опытный пользователь - опыт в ресторанном бизнесе - знание программ 1С, “R-keeper”, "Profit"
Личные качества, хобби, увлечения, навыки: Стремление к саморазвитию, быстро обучаюсь, присутствуют качества лидера для управления и работы в команде для достижения высоких результатов.
Цель поиска работы, пожелания к месту работы: ЗП