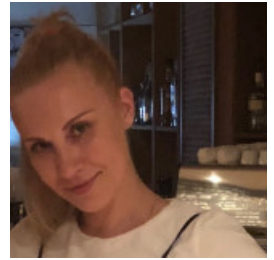


# Якубенко Екатерина

★ **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 РК(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 РК(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 постоянныхGuestей
  - личный контакт с существующими и новыми Гостями
  - работа в удаленном доступе контроль персонала
  - подбор персонала, обучение, контроль знаний
  - контроль качества обслуживанияGuestей
  - 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 дляGuestей 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 постоянныхGuestей
  - личный контакт с существующими и новыми Гостями
  - подбор персонала, обучение, контроль знаний
  - контроль качества обслуживанияGuestей
  - 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