

# Филь Татьяна

## ★ АДМИНИСТРАТОР РЕСТОРАНА, 13 000 ГРН.

🔄 20 ноября  
2020

📍 Город: [Киев](#)

Возраст: 24 года

Режим работы: полный рабочий день

Категории: Ресторанный бизнес, кулинария, Руководство

✓ Готова к командировкам

[Войдите](#) или [зарегистрируйтесь](#) на сайте как работодатель, чтобы видеть контактную информацию.

### Опыт работы

#### Администратор ресторана

Каста - Мафия (Ресторан ), Киев

08.2020 – По настоящее время (4 года 8 месяцев)

✓ Есть рекомендации с данного места работы

#### Бариста

Кава драйв (Кофейня ), Киев

06.2019 – 08.2019 (2 месяца)

#### Администратор ресторана

Full Hause (Ресторан ), Киев

01.2019 – 02.2020 (1 год 1 месяц)

✓ Есть рекомендации с данного места работы

#### Администратор ресторана

Вареничная Катюша (Ресторан ), Киев

01.2019 – 03.2019 (1 месяц)

#### Бариста

Арома Кава (Кофейня ), Киев

01.2018 – 03.2018 (1 месяц)

### Образование

#### КДКТГГ (Киев)

Специальность: Правознавство

средне-специальное, 09.2017 – 12.2020 (3 года 2 месяца)

### Дополнительное образование

• Курсы баристы, бармена, английский, менеджмент

### Знание языков

Английский - Ниже среднего, Украинский - Профессиональный (эксперт), Русский - Профессиональный (эксперт)

## Дополнительная информация

Личные качества, хобби, увлечения, навыки: Знание кассовой дисциплины Умение работать с R-Keeper 7, 10 Знание основных программ Microsoft Office, таких как MS Access, Word, PowerPoint, Excel, умение работать с электронной почтой (в том числе и в программах Outlook Express, Mirramail, EmailOpenViewPro). Отменные навыки работы в интернете в различных браузерах (работала в Opera, Google Chrome, Mozilla Firefox и прочих). Опыт работы с различными сайтами на доставку в том числе статус борт, глово, ракета, официальный сайт доставки, болт  
Пройдены курсы баристы, умение работать с кофе машиной, настраивать правильный помол, делать вкусный, красивый и правильный кофе, настраивать и правильно чистить кофе машину. Благодаря курсам бармена знание различных видов алкоголя, историю и состав самых популярных напитков, умение делать коктейли и другие напитки  
Умение решать конфликтные ситуации Создавать уютную атмосферу в заведении Знание дисциплинарной политики Контроль и заказ хоз расходов Пройдена проверка в службе безопасности Знание стандартов обслуживания