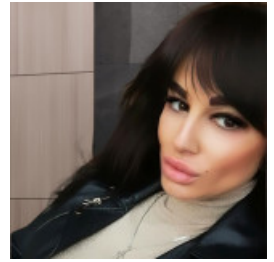


Чеботарева Дарья

★ **МЕНЕДЖЕР, ДИРЕКТОР, 15 000 ГРН.**

🔄 24 ноября
2020

📍 Город: [Киев](#)



Возраст: 39 лет

Режим работы: полный рабочий день

Категории: Офисный персонал, Ресторанный бизнес, кулинария

✓ Состою в браке ✓ Есть дети

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

Опыт работы

менеджер

"Sicily" (Ресторан), Киев

07.2020 – По настоящее время (5 лет 6 месяцев)

Обязанности:

-Открытие и закрытие ресторана--Организация бесперебойной работы ресторана.-

Встреча и обслуживание гостей.-Решение административных и хозяйственных вопросов.-Составление отчетной документации.-

Расчёт гостей, кассовая дисциплина

менеджер

РК "Галера" (Ресторанный комплекс), Киев

01.2020 – 05.2020 (3 месяца)

Обязанности:

-Контроль работы персонала.-Работа с кассой, R-keeper.-

Подбор и обучение персонала.

-Прием и составление заказов на банкеты, контроль их проведения.

- Составление графиков выходов персонала на работу.

- Проведение инвентаризации.

- Прием звонков гостей и контроль бронирования столиков.

Менеджер/директор/Event менеджер

"Hmelny smoke" /"Holy Perry" (Ресторан /кальяная), Запорожье

02.2018 – 01.2020 (1 год 11 месяцев)

Обязанности:

Организация работы ресторана.

- Контроль соблюдения кассовой и финансовой дисциплины.

- Работа с Lico, R-keeper

- Проведение инвентаризации.
- Мотивация, координация, контроль и обучение персонала.
- Внесение и реализация предложений по повышению эффективности работы ресторана.
- Составление и проведение банкетов, оформление ресторана к праздникам и мероприятиям.
- Организация закупки необходимого инвентаря и посуды.
- Организация закупки по бару, кухне.
- Система мониторинга.
- Подбор и обучение персонала.
- Решение организационных вопросов.
- Встреча гостей. Управление работы персонала(от 25 чел.)
- Начисление и составление графиков, табеля на з/п персоналу.
- Работа с поставщиками.
- Разрешение конфликтных ситуаций
- Организация мероприятий. Контроль проведения.
- Придумывания концепций, идей.

Образование

Классический Приватный Университет

Специальность: Туризм и гостиничное хозяйство. Отелю ресторанный бизнес
полное высшее, 08.2006 – 06.2012 (5 лет 10 месяцев)

Дополнительное образование

- Курс "Тувайкина" Мотивация персонала. Управление персоналом. Расширение среднего чека. Гостеприимство в ресторанах.

Дополнительная информация

Личные качества, хобби, увлечения, навыки: Личные качества: Коммуникабельность,настойчивость, трудолюбие, ответственность, стрессоустойчивость.Организаторские и лидерские способности, грамотная речь, доброжелательность. Профессиональные навыки : -При внештатных ситуациях обучать и замещать персонал на всех процессах. -Знание MS Office, Lico, R-keeper. -Опыт по ведению кассовых и приходно-расходных документов. -Навыки решения конфликтных ситуаций. -Знание закупочных процессов ресторана.