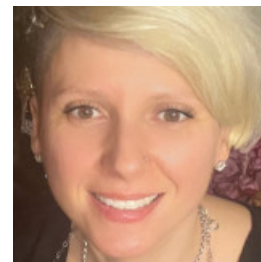


# Пантелеева Катерина



## КЕРУЮЧИЙ РЕСТОРАНУ, ГОТЕЛЮ, МАГАЗИНУ, 50 000 ГРН.

🔄 22 августа  
2023

📍 Город: [Київ](#)

Возраст: 40 лет

Режим работы: полный рабочий день, свободный график работы

Категории: Гостиничный бизнес, Красота и SPA-услуги, Ресторанный бизнес, кулинария

✓ Состою в браке    ✓ Есть дети    ✓ Готова к командировкам

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

### Опыт работы

#### Операційний директор

Мережа барів і піцерія (Ресторанный бизнес), Киев

01.2022 – 07.2022 (5 месяцев)

#### Обязанности:

Проектна аудиторська робота

аудит роботи мережі по усіх підрозділах, включаючи бухгалтерію.

Оптимізація роботи мережі та окремих локацій по усіх підрозділах

Аудит роботи персоналу: оцінка, заміна, навчання, пошук нового кандидата

Планування стратегії розвитку

Робота з меню: аудит технологічної документації, постачальників (пошук та затвердження найкращих умов)

food cost, P&L, крі, ABS

створення стратегії упізнаваності, розвиток бренду, ребрендинг etc

CRM

Налагодження сервісу, клієнтоорієнтовності, Friendly сервіс

З початком війни організація волонтерської роботи закладів по усіх процесах.

#### Операційний директор

Мережа ресторанів азіатської кухні (Готелі/ресторан), Киев

04.2021 – 08.2021 (4 місяця)

#### Обязанности:

Проектна робота:

аудит роботи мережі ресторанів по усіх підрозділах, включаючи бухгалтерію

•

оптимізація роботи мережі та окремих локацій по усіх підрозділах

•

Аудит роботи персоналу: оцінка, заміна, навчання, пошук нового кандидата

- 

Налагодження сервісу та клієнтоорієнтовності, friendly сервіс

- 

Планування стратегії розвитку

- 

Робота з меню: аудит технологічної документації, постачальників (пошук та затвердження найкращих умов)

- 

food cost, P&L, крі, ABS

- 

створення стратегії упізнаваності, розвиток бренду, ребрендинг etc

- 

CRM

## Операційний директор

Мережа ресторанів кавказької кухні (Готелі/ресторани), Київ

01.2020 – 04.2021 (1 год 3 місяця)

Обязанности:

Проектна робота:

аудит роботи мережі ресторанів по усіх підрозділах, включаючи бухгалтерію

- 

оптимізація роботи мережі та окремих локацій по усіх підрозділах

- 

Аудит роботи персоналу: оцінка, заміна, навчання, пошук нового кандидата

- 

Налагодження сервісу та клієнтоорієнтовності, friendly сервіс

- 

Планування стратегії розвитку

- 

Робота з меню: аудит технологічної документації, постачальників (пошук та затвердження найкращих умов)

- 

food cost, P&L, крі, ABS

- 

створення стратегії упізнаваності, розвиток бренду, ребрендинг etc

- 

CRM

## Керуючий ресторану

Ресторан Балканської кухні (Ресторанний бізнес), Київ

01.2020 – 03.2020 (1 місяць)

Обязанности:

.....

- налагодження стабільної роботи ресторану
- Комплектація штату (повний цикл)
- Пошук, підбір, моніторинг та вибір постачальників
- Просування у соцмережах
- Навчання, мотивація, тестування та проведення тренінгів для персоналу сервісу
- Контроль якості по всіх підрозділах
- Проведення переобліків та їх контроль по всіх підрозділах
- Повна звітність власнику
- Реклама закладу (повний цикл) - контроль та співпраця з маркетологом
- Розробка меню (основне, ланчі, бранчі, сніданки та спеціальні пропозиції)
- Моніторинг та аналіз роботи конкурентів
- Збільшення ТО

### директор ресторана

ТОВ Сушия (Ресторанний бізнес), Київ  
08.2019 – 02.2020 (6 місяців)

#### Обязанности:

Комплектація штату

Контроль робочого часу, нарахування зп, складання графіків виходу на роботу працівників

Контроль витрат

Забезпечення життєдіяльності ресторану

Здорова атмосфера у колективі

Поточна звітність та прогнози, планування (ABC, P&L, крі)

Задоволені гості

Контроль роботи усіх підрозділів

Контроль за дотриманням HACCP, FiFo, контроль якості

Замовлення необхідної продукції

### директор ресторана

ТОВ ДЖАЗ КЛУБ (Ресторанний бізнес), Київ  
08.2018 – 01.2019 (5 місяців)

#### Обязанности:

Забезпечення безперебійної роботи ресторану

- Контроль роботи усіх підрозділів ресторану

- Пошук, підбір та навчання персоналу

- Ведення соціальних мереж

- Реклама

- Робота з меню та технологічними картками (оптимізація, аудит, розробка та видпрацьовання нових, введення у меню, сезонні та спеціальні пропозиції, банкетне меню)

- Маркетингові дослідження (конкуренти навкруги)

- Співпраця з округою

- Організація та проведення різноманітних заходів (банкети, фуршети, ділові сніданки та вечері, харчування груп (туристичні, навчальні, ділові), корпоративні заходи, тематичні вечірки, творчі вечори та інше)
- Робота з контролюючими органами
- Звітність

## Керуючий рестораном

ПП ТОРА ресторан Гранат (Ресторанний бізнес), Київ  
02.2014 – 12.2014 (9 місяців)

### Обязанности:

Управління усіма підрозділами ресторану

- Збільшення ТО
- Звітність власникам
- Організація та проведення заходів
- Співпраця із постачальниками, моніторинг ринку та пошук вигідних умов
- Організація та проведення банкетів
- Пошук, підбір та навчання персоналу
- Робота з меню (введення нових страв, розробка банкетного меню, сезонних пропозицій, розробка акцій, пропозицій для компаній та інше)
- Забезпечення життєдіяльності ресторану

## заступник директора ресторану

Козирна Карта (Ресторанний бізнес), Київ  
07.2010 – 01.2014 (3 года 6 місяців)

## Образование

### КНТЕУ (Київ)

Спеціальність: ТЗФ, комерційна діяльність та логістика  
полное высшее, 09.2004 – 02.2007 (2 года 5 місяців)

### КТЕК КНТЕУ (Київ)

Спеціальність: ПЕ, сертифікація продовольчих товарів  
средне-специальное, 09.2001 – 07.2004 (2 года 9 місяців)

## Дополнительное образование

- Менеджмент ресторанного бізнесу, 2011
- Управління персоналом, HR, 2011

## Знание языков

Английский - Средний, Украинский - Профессиональный (эксперт), Русский - Профессиональный (эксперт)

## Дополнительная информация

Знание компьютера, программ: MS office, 1C, Smart Lab, Paltus, Beauty Box, R-keeper, liko, Beauty Pro, Mac ios, google таблицы, etc