

Кривдина Александра

★ ДИРЕКТОР РЕСТОРАНА, 55 000 ГРН.

🔄 20 сентября
2021

📍 Город: [Киев](#)



Возраст: 51 год

Режим работы: полный рабочий день, свободный график работы, плавающий график работы

Категории: HR, управление персоналом, Ресторанный бизнес, кулинария, Руководство

✓ Есть дети ✓ Готов к командировкам

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

Опыт работы

директор

Coffee&Wine (Ресторан), Киев

01.2019 – 02.2021 (2 года 1 месяц)

Обязанности:

Открытие ресторана с нуля, подбор и обучение персонала, организация работы ресторана, организация высокого уровня обслуживания, ведение внутренней и внешней документации, организация праздников (банкеты, фуршеты, корпоративы), проведение тренингов для персонала, организация и контроль работы и всех процессов в заведении, работа с менеджерской программой, умение оперативно решать поставленные задачи, обеспечение увеличения товарооборота и рентабельности ресторана. Решение вопросов с различными инстанциями (по мере необходимости).

Владелец

Raketa bar (Бар), Киев

06.2016 – 06.2018 (2 года)

Обязанности:

Открытие ресторана с нуля, подбор и обучение персонала, организация работы ресторана, организация высокого уровня обслуживания, ведение внутренней и внешней документации, организация праздников (банкеты, фуршеты, корпоративы), проведение тренингов для персонала, организация и контроль работы и всех процессов в заведении, работа с менеджерской программой, умение оперативно решать поставленные задачи, обеспечение увеличения товарооборота и рентабельности ресторана. Решение вопросов с различными инстанциями (по мере необходимости).

Совладелец

Saferoom88 (Ресторан), Киев

01.2014 – 01.2015 (1 год)

Обязанности:

Открытие ресторана с нуля, подбор и обучение персонала, организация работы ресторана, организация высокого уровня обслуживания, ведение внутренней и внешней документации, организация праздников (банкеты, фуршеты, корпоративы), проведение тренингов для персонала, организация и контроль работы и всех процессов в заведении, работа с менеджерской программой, умение оперативно решать поставленные задачи, обеспечение увеличения товарооборота и рентабельности ресторана. Решение вопросов с различными инстанциями (по мере необходимости).

Директор и партнер

Лепс Бар (Ресторан), Киев

06.2013 – 02.2014 (8 месяцев)

Обязанности:

Открытие ресторана с нуля, подбор и обучение персонала, организация работы ресторана, организация высокого уровня обслуживания, ведение внутренней и внешней документации, организация праздников (банкеты, фуршеты, корпоративы), проведение тренингов для персонала, организация и контроль работы и всех процессов в заведении, работа с менеджерской программой, умение оперативно решать поставленные задачи, обеспечение увеличения товарооборота и рентабельности ресторана. Решение вопросов с различными инстанциями (по мере необходимости).

Директор

Каравалла (Ресторан), Киев

07.2011 – 07.2012 (1 год)

Обязанности:

Открытие ресторана с нуля, подбор и обучение персонала, организация работы ресторана, организация высокого уровня обслуживания, ведение внутренней и внешней документации, организация праздников (банкеты, фуршеты, корпоративы), проведение тренингов для персонала, организация и контроль работы и всех процессов в заведении, работа с менеджерской программой, умение оперативно решать поставленные задачи, обеспечение увеличения товарооборота и рентабельности ресторана. Решение вопросов с различными инстанциями (по мере необходимости).

директор

Каретный (Ресторан), Киев

06.2009 – 06.2010 (1 год)

Обязанности:

Открытие ресторана с нуля, подбор и обучение персонала, организация работы ресторана, организация высокого уровня обслуживания, ведение внутренней и внешней документации, организация праздников (банкеты, фуршеты, корпоративы), проведение тренингов для персонала, организация и контроль работы и всех процессов в заведении, работа с менеджерской программой, умение оперативно решать поставленные задачи, обеспечение увеличения товарооборота и рентабельности ресторана. Решение вопросов с различными инстанциями (по мере необходимости).

директор

Астория (Ресторан), Киев

05.2007 – 05.2009 (2 года)

Обязанности:

Открытие ресторана с нуля, подбор и обучение персонала, организация работы ресторана, организация высокого уровня обслуживания, ведение внутренней и внешней документации, организация праздников (банкеты, фуршеты, корпоративы), проведение тренингов для персонала, организация и контроль работы и всех процессов в заведении, работа с менеджерской программой, умение оперативно решать поставленные задачи, обеспечение увеличения товарооборота и рентабельности ресторана. Решение вопросов с различными инстанциями (по мере необходимости).

директор

Охота (Ресторан), Киев

04.2006 – 04.2007 (1 год)

Обязанности:

Открытие ресторана с нуля, подбор и обучение персонала, организация работы ресторана, организация высокого уровня обслуживания, ведение внутренней и внешней документации, организация праздников (банкеты, фуршеты, корпоративы), проведение тренингов для персонала, организация и контроль работы и всех процессов в заведении, работа с менеджерской программой, умение оперативно решать поставленные задачи, обеспечение увеличения товарооборота и рентабельности ресторана. Решение вопросов с различными инстанциями (по мере необходимости).

заместитель директора

Замок Выдубичи (Ресторан), Киев

03.2005 – 03.2006 (1 год)

Обязанности:

Открытие ресторана с нуля, подбор и обучение персонала, организация работы ресторана, организация высокого уровня обслуживания, ведение внутренней и внешней документации, организация праздников (банкеты, фуршеты, корпоративы), проведение тренингов для персонала, организация и контроль работы и всех процессов в заведении, работа с менеджерской программой, умение оперативно решать поставленные задачи, обеспечение увеличения товарооборота и рентабельности ресторана. Решение вопросов с различными инстанциями (по мере необходимости).

директор

Бульвар (Ресторан), Киев

02.2003 – 02.2005 (2 года)

Обязанности:

Открытие ресторана с нуля, подбор и обучение персонала, организация работы ресторана, организация высокого уровня обслуживания, ведение внутренней и внешней документации, организация праздников (банкеты, фуршеты, корпоративы), проведение тренингов для персонала, организация и контроль работы и всех процессов в заведении, работа с менеджерской программой, умение оперативно решать поставленные задачи, обеспечение увеличения товарооборота и рентабельности ресторана. Решение вопросов с различными инстанциями (по мере необходимости).

Управляющая

Олива (Ресторан), Киев

01.2001 – 01.2003 (2 года)

Обязанности:

Открытие ресторана с нуля, подбор и обучение персонала, организация работы ресторана, организация высокого уровня обслуживания, ведение внутренней и внешней документации, организация праздников (банкеты, фуршеты, корпоративы), проведение тренингов для персонала, организация и контроль работы и всех процессов в заведении, работа с менеджерской программой, умение оперативно решать поставленные задачи, обеспечение увеличения товарооборота и рентабельности ресторана. Решение вопросов с различными инстанциями (по мере необходимости).

Образование

НПУ им. Драгоманова (Киев)

Специальность: Психология

полное высшее, 09.1993 – 06.1998 (4 года 9 месяцев)

Знание языков

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

Дополнительная информация

Личные качества, хобби, увлечения, навыки: Коммуникабельность, инициативность, креативность, ответственность...

Цель поиска работы, пожелания к месту работы: Четко определенные функции, права и обязанности