

Borisova Anna

УПРАВЛЯЮЩИЙ РЕСТОРАНОМ, ДИРЕКТОР

🔄 11 марта 2023 📍 Город: [Киев](#)

Возраст: 40 лет

Режим работы: полный рабочий день

Категории: Ресторанный бизнес, кулинария, Руководство

✓ Есть дети



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

Описание

Борисова Анна Олеговна

Управляющий рестораном, директор

Повна зайнятість.

Вік: 40 років

Місто: Київ

Досвід роботи

Управляющий

з 01.2020 по 12.2020 (11 місяців)
IshFish, Kiev (food market River Mooll)

Директор

з 07.2019 по 01.2021 (1 рік 6 місяців)
restorante 8/8, Kiev (ресторан)

Управляющий ресторана Тургенеф

з 07.2015 по 07.2018 (3 роки)
Сеть ресторанов Наша Карта (Сейф, Коин, Три Вилки, Тургенеф, Велюр, Ольмека Пляж, Ришелье), Kiev (ресторан)

- Планирование, организация и контроль работы ресторана -Организация взаимодействия всех структурных подразделений ресторана;
- Рациональная организация труда персонала ресторана; -Обеспечение и контроль наличия необходимых запасов товарно-материальных ресурсов;
- Контроль технического состояния технологического оборудования; ведение учётной и отчётной документации;
- Соблюдение правил охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, санитарных правил и гигиенических нормативов)
- Планирование и рационально организация рабочее время персонала
- Контроль качества обслуживания посетителей
- Управление персоналом

- Организация делопроизводства
- Обеспечение прибыльности ресторана на основе грамотной маркетинговой политики и наиболее полного удовлетворения потребностей посетителей
- Оптимизация расходов при ведении бизнеса
- Формирование положительного имиджа ресторана
- организация и управление-контроль работы подразделений - работа с крупными заказчиками: корпоративные банкеты, массовые вечеринки, фестивали и выставки - систематизация и контроль финансовых потоков
- АБЦ анализ
- Контролирует ценовую политику ресторана, проведение различных маркетинговых акций;
- маркетинговые проекты по проведению и организации локальных мероприятий (акции, банкеты и др.)
- Подготовка отчетности о произведенной деятельности;
- Подготовка и выполнение задач в соответствии с стратегией компании

Зам.управляющего Сейф, Ришелье

з 03.2015 по 06.2017 (2 роки 3 місяці)
ресторан Сейф, Ришелье, Ольмека-пляж, Київ (караоке ресторан)

- Формирование сезонного меню и контроль ценообразования.
- Рекрутинг персонала и его последующее обучение для улучшения качества обслуживания гостей.
- Анализ финансовой деятельности оптимизация расходной части ведомств.
- ежемесячное прогнозирование ожидаемой прибыли департамента.
- Выявление проблемных областей и разработка стратегии для улучшения финансовых показателей.
- Создание и внедрение ежемесячных и ежеквартальных мероприятий и рекламных акций.
- Организация и проведение банкетов, фуршетов, кофе-брейков

Менеджер

з 04.2010 по 08.2015 (5 років 4 місяці)
пляжный комплекс Ольмека- пляж, Київ (пляжный комплекс)

- Управление операционной деятельностью, решение административных вопросов.
- Обеспечение ресторана всем необходимым для его бесперебойной работы.
 - Обеспечение показателей рентабельности ресторана и соблюдения политики в сфере обслуживания и стандартов работы.
 - Организация мероприятий.
 - Замена всех позиций при необходимости (официант, бармен, администратор).

Менеджер

з 05.2006 по 09.2014 (8 років 4 місяці)
ресторан Сейф, Київ (Ресторан караоке)

- Управление рестораном для достижения целевых показателей по статьям бюджета
- Проведение инвентаризации
 - Поддержание высокого уровня качества обслуживания в барах и ресторанах предприятия, работа с персоналом
 - Мотивация, обучение и развитие персонала
 - Получение обратной связи от гостей

Освіта

Киевский Национальный торгово-экономический университет

факультет ресторанно-гостиничного и туристического бизнеса, Київ
Вища, з 2011 по 2013 (2 роки 5 місяців)

Уманский Педагогический Университет
дошкольное воспитание детей с уклоном обучения английского
2002

Уманський Педагогический Университет

дошкільне виховання дітей з ухилом навчання англійського 2002, Умань
Вища, з 1997 по 2002 (5 років)

Додаткова освіта

- Академія Медіа Арт (Федоров hub) (2016)
- Мусатов А. «Управління виробництвом ресторана» (2018)
- Тренінг "Управління рестораном" (Київ 2016) (2018)
- Навички роботи з комп'ютером
Уверений користувач

Професійні та інші навички

Знання мов

Англійська — середній

Додаткова інформація

Пройняття всіх етапів роботи в ресторанах, починаючи з офіціанта до адміністратора. Робота в закладах преміум-класа, знання європейської, японської, . Хороші навички управління колективом. Досвід керівництва колективом з 50 осіб. К своїм особистим якостям можу віднести: комунікабельність, велике бажання розвиватися, активність, організованість, оперативність, пунктуальність, стрессостійкість.. Відмінно знаю цю галузь, гнучко і творчо підходжу до процесу роботи, що в більшості випадків приносить, як фінансовий, так і брендовий результат. Постійно перебуваю в гущі подій обраної мною галузі, відслідковую і аналізую можливі ризики. Знаю основи ділового спілкування і професійних комунікацій.