ОФИЦИАНТ

22 січня 2017 Місто: Кременчук

Вік: 39 років
Режим роботи: повний робочий день
Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: 1. Санитарно-гигиенические нормы 2. Квалификационные характеристики официанта (требования, предъявляемые к официанту); 3. Меню и винная карта; 4. Сервировка столов (столовая посуда, приборы.); 5. Психология в общественном питании (профессиональная этика, диалог); 6. Стандарты обслуживания гостей: • встреча посетителей; • прием и оформление заказа; • получение барной продукции и заказных блюд; • виды сервиса (способы и правила подачи закусок, блюд и напитков); • обслуживание приемов и банкетов; • расчет с потребителем; • правила техники безопасности в работе официанта; • краткая кулинарная характеристика блюд. Кафе ..Ковчег..Сайт компании:http://05366.com.ua›Справочник предприятий›full/2484 Должность:Администратор.(9мес) Распределение обязанностей и позиций персонала. Проведение тренингов среди официантов. ЧП НАИРИ .. Ахтамар..Сайт компании:http://ahtamar.info Должность:Официант,бармен,администратор.(6 лет и 10 мес) Встреча гостей. Приём заказов. Оформление заказов. Сервировка столов. Обслуживание по стандартам. Расчёт. Сопровождение гостей до выхода. Приготовление коктейлей. Обслуживание гостей у барной стойки. Приготовление барной продукции на раздачу. Знание кассового аппарата. Распределение обязанностей и позиций персонала. Проведение тренингов среди официантов(заполнение стоп-листа).Организация и обслуживание приемов (банкеты, фуршеты, коктейли). Должность:официант дек 2009 - апр 2010 (5 мес) Козырная Карта, сеть ресторанов (http://2k.ua/rus/main.php) более 500 сотрудников; Отели / Рестораны / Развлекательные комплексы Обслуживание гостей, сервировка стола, знание меню. Помощь в выборе заказа.ПФ НЮАУ им. Ярослава Мудрого (г.Полтава, Украина) Год окончания 2006 финансист, неоконченоеКурсы: Официант (г.Киев, Украина) Год окончания 2011 Стандарты обслуживания в "Козырной карте" и применение их в работе.Общение с «трудным» клиентом: как устранить проблемы и «сохранить свое лицо».Организация и обслуживание приемов (банкеты, фуршеты, коктейли).