32 ani
Masculin
Chișinău

TOP Competențe

- **Эффективное принятие решений** · *12 luni*
- **Самосознание** · *12 luni*
- **Организационная осведомленность** · *12 luni*
- **Умение работать в команде** · *12 luni*
- **Умение расставлять приоритеты** · *12 luni*

Preferințe

- Full-time

Limbi

- **Română** · Elementar
- **Rusă** · Fluent
- **Ucraineană** · Fluent
- **Engleză** · Elementar

Permis de conducere

Categoria: B
Cu automobil personal

Datele de contact sunt contra cost. Detalii aici: https://www.rabota.md/ro/prices/cv

Управляющий / Администратор

Despre mine

Управление персоналом
Обучение персонала
Деловое общение
Пользователь ПК
Организаторские навыки
Умение работать в команде
Организация мероприятий
Общественное питание
Работа в команде
Ресторанный менеджмент
Управленческая отчетность
Урегулирование конфликтов
1С: Управление персоналом
Контроль качества
Навыки межличностного общения
Управленческие навыки
Проведение инвентаризаций
Ведение переговоров
Ведение документации
Внутренний контроль
Умение расставлять приоритеты

Experiența profesională

Управляющий · Рестораны: Givi, Chaikhana · Chișinău
Martie 2024 - Februarie 2025 · 12 luni

- оформление документов, необходимых для осуществления деятельности по оказанию услуг общественного питания;
- обеспечение предоставления клиентам необходимой и достоверной информации об оказываемых услугах;
- обеспечение наличия на каждую партию продовольственных товаров, в том числе сырья, используемого для приготовления продукции общественного питания, документа, содержащего сведения об изготовителе и качестве продукта (сертификата соответствия, гигиенического заключения, пр.);

- осуществление организации, планирования и координации деятельности ресторана;

- обеспечение высокого уровня эффективности производства, внедрения новой техники и технологии, прогрессивных форм обслуживания и организации труда;

- осуществление контроля за рациональным использованием материальных, финансовых и трудовых ресурсов, оценки результатов производственной деятельности и качества обслуживания клиентов.

- изучение спроса потребителей на продукцию ресторана;

- ведение переговоров и заключение договоров поставки продовольственных товаров, полуфабрикатов и сырья, обеспечение их своевременного получения, контроль сроков, ассортимента, количества и

качества поступления и реализации продуктов;

- осуществление организации учета производимых работ и услуг,

представление отчетности о производственной деятельности владельцу ресторана;

- представление интересов ресторана и деятельность от его имени;

- предоставление сведений, связанных с оказанием услуг общественного питания, контролирующим органам;

- определение для подчиненных служебных обязанностей и принятие мер по обеспечению их исполнения;

- принятие решения о назначении, перемещении и освобождении от занимаемых должностей работников ресторана;

- применение мер поощрения отличившимся работникам, наложение взыскания на нарушителей производственной и трудовой дисциплины;

- руководство работниками ресторана.

Competențe: Умение расставлять приоритеты, Умение работать в команде, Организационная осведомленность, Самосознание, Эффективное принятие решений

Директор · Развлекательный Комплекс "Кёльн" - банкетный зал, караоке, кафе, терраса, ночной клуб · Bender

Aprilie 2018 - Februarie 2024 · 5 ani 11 luni

- оформление документов, необходимых для осуществления деятельности по оказанию услуг общественного питания;

- обеспечение предоставления клиентам необходимой и достоверной информации об оказываемых услугах;

- обеспечение наличия на каждую партию продовольственных товаров, в том числе сырья, используемого для приготовления продукции общественного питания, документа, содержащего сведения об изготовителе и качестве продукта (сертификата соответствия, гигиенического заключения, пр.);

- осуществление организации, планирования и координации деятельности ресторана;

- обеспечение высокого уровня эффективности производства, внедрения новой техники и технологии, прогрессивных форм обслуживания и организации труда;

- осуществление контроля за рациональным использованием материальных, финансовых и трудовых ресурсов, оценки результатов производственной деятельности и качества обслуживания клиентов.

- изучение спроса потребителей на продукцию ресторана;

- ведение переговоров и заключение договоров поставки продовольственных товаров, полуфабрикатов и сырья, обеспечение их своевременного получения, контроль сроков, ассортимента, количества и качества поступления и реализации продуктов;

- осуществление организации учета производимых работ и услуг, представление отчетности о производственной деятельности владельцу ресторана;

- представление интересов ресторана и деятельность от его имени;

- предоставление сведений, связанных с оказанием услуг общественного питания, контролирующим органам;

- определение для подчиненных служебных обязанностей и принятие мер по обеспечению их исполнения;

- принятие решения о назначении, перемещении и освобождении от занимаемых должностей работников ресторана;

- применение мер поощрения отличившимся работникам, наложение взыскания на нарушителей производственной и трудовой дисциплины;

- руководство работниками ресторана.

Администратор · Buddha-Bar Moldova · Chișinău

Septembrie 2017 - Martie 2018 · 6 luni

- встреча посетителей, общение с ними, рассадка в зале с учетом всех предпочтений;

- прием заказов, разработка планов проведения банкетов, фуршетов, и других торжественных мероприятий;

- полный контроль за работой персонала в зале;

- набор, тестирование и обучение официантов, барменов;

- ведение необходимой документации;

- контроль за чистотой в зале, исправностью освещения, приборов, оборудования;

- решение любых конфликтных ситуаций;

- допуск работников к осуществлению должностных обязанностей.

Администратор · Развлекательный Комплекс "Кёльн" - банкетный зал, караоке, кафе, терраса, ночной клуб · Bender

August 2016 - Septembrie 2017 · 1 an 2 luni

- встреча посетителей, общение с ними, рассадка в зале с учетом всех предпочтений;

- прием заказов, разработка планов проведения банкетов, фуршетов, и других торжественных мероприятий;

- полный контроль за работой персонала в зале;

- набор, тестирование и обучение официантов, барменов;

- ведение необходимой документации;

- контроль за чистотой в зале, исправностью освещения, приборов, оборудования;

- решение любых конфликтных ситуаций;

- допуск работников к осуществлению должностных обязанностей.

Директор · Ретро-бар "Плакучая Ива" · Bender

Mai 2015 - Iulie 2016 · 1 an 3 luni

- оформление документов, необходимых для осуществления деятельности по оказанию услуг общественного питания;

- обеспечение предоставления клиентам необходимой и достоверной информации об оказываемых услугах;

- обеспечение наличия на каждую партию продовольственных товаров, в том числе сырья, используемого для приготовления продукции общественного питания, документа, содержащего сведения об изготовителе и качестве продукта (сертификата соответствия, гигиенического заключения, пр.);

- осуществление организации, планирования и координации деятельности ресторана;

- обеспечение высокого уровня эффективности производства, внедрения новой техники и технологии, прогрессивных форм обслуживания и организации труда;

- осуществление контроля за рациональным использованием материальных, финансовых и трудовых ресурсов, оценки результатов производственной деятельности и качества обслуживания клиентов.

- изучение спроса потребителей на продукцию ресторана;

- ведение переговоров и заключение договоров поставки продовольственных товаров, полуфабрикатов и сырья, обеспечение их своевременного получения, контроль сроков, ассортимента, количества и качества поступления и реализации продуктов;

- осуществление организации учета производимых работ и услуг, представление отчетности о производственной деятельности владельцу ресторана;

- представление интересов ресторана и деятельность от его имени;

- предоставление сведений, связанных с оказанием услуг общественного питания, контролирующим органам;

- определение для подчиненных служебных обязанностей и принятие мер по обеспечению их исполнения;

- принятие решения о назначении, перемещении и освобождении от занимаемых должностей работников ресторана;

- применение мер поощрения отличившимся работникам, наложение взыскания на нарушителей производственной и трудовой дисциплины;

- руководство работниками ресторана.

Администратор · Ретро-бар "Плакучая Ива" · Bender

August 2014 - Mai 2015 · 9 luni

- встреча посетителей, общение с ними, рассадка в зале с учетом всех предпочтений;

- прием заказов, разработка планов проведения банкетов, фуршетов, и других торжественных мероприятий;

- полный контроль за работой персонала в зале;

- набор, тестирование и обучение официантов, барменов;

- ведение необходимой документации;

- контроль за чистотой в зале, исправностью освещения, приборов, оборудования;

- решение любых конфликтных ситуаций;

- допуск работников к осуществлению должностных обязанностей.

Официант · Jolly Alon · Chișinău

Martie 2013 - Iulie 2014 · 1 an 5 luni

- обслуживание посетителей;

- поддержание рабочего места в порядке;

- поддержание хороших отношений как с клиентами, так и с другими сотрудниками;

- помощь посетителю с выбором блюда;

- принятие заказа;

- подача заказа и уборка стола.

Domeniile dorite

- HoReCa / Alimentație
- Vânzări / Retail
- Management

Studii: Superioare

Торгово-технологический техникум

Absolvit în: 2016

Facultatea: Технология общественного питания

Specialitatea: Повар-кондитер 3 разряда

ПГУ им.Т.Г.Шевченко

Absolvit în: 2015

Facultatea: Юридический
Specialitatea: Юрист