



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

Топ-менеджер, Руководитель

Despre mine

-Желание развиваться и расти по карьерной лестнице
 -Ответственный и внимательный человек к деталям, не боюсь брать на себя ответственность
 -Уважаю чужое мнение, иду на компромиссы, но при этом умею отстаивать свою точку зрения
 -Нацелен исключительно на положительный результат
 Хобби:

баскетбол, настольный теннис, шахматы, футбол,
 -посещение мероприятий (выставки, тренинги, семинары, форумы)
 -чтение книг
 -Опыт работы на руководящих должностях более 5-ти лет
 -Решение нестандартных ситуаций
 -Умение общаться с людьми
 -Продвинутый пользователь ПК
 -Уверенный пользователь Microsoft Office (1С начинающий)
 -Опыт в развитии и продвижении проектов в соц. сетях
 -Базовые знания в области Маркетинга/Рекламе

Experiența profesională

Управляющий департаментом Доставки · Сеть Ресторанов SALAT

Octombrie 2019 - Prezent · 5 ani 4 luni

Создание департамента с нуля

1. Создание оргниграммы
2. Создание и Должностных обязанностей и системы KPI
3. Участие в создании бюджетов департамента
4. Анализ динамики показателей рентабельности
5. Выведение департамента в положительную динамику рентабельности
6. Анализ рынка, оценка конкурентов, выявления потребностей покупателя
7. Создание колл-центра с нуля
8. Участие в создании web сайта для Доставки
9. Поиск и подбор / Обучение персонала по внедренным

👤 32 ani
 ♂ Masculin
 📍 Chișinău

Preferințe

- Full-time

Limbi

- **Română** · Fluent
- **Rusă** · Fluent
- **Engleză** · Mediu

стандартам

10. Создания и инициирование предложений для повышения эффективности и рентабельности департамента

Организация кейтерингов / корпоративов;

1. Составление меню / прайсов / услуг

2. Организация доставки и обслуживания по месту

3. Взаимодействие с подрядчиками

Поиск, ведение переговоров и заключение контрактов с новыми клиентами / поставщиками (химии, посуды, продуктов и т.д)

Управляющий рестораном · Сеть Ресторанов SALAT

Mai 2017 - Octombrie 2019 · 2 ani 6 luni

Обязанности:

-Аудит всех процессов

-Выявление сильных и слабых сторон ресторана (обслуживание, кухня, логистика, инвентаризации)

-Создание и реализация плана по устранению узких моментов системы

-Поиск, подбор и трудоустройство персонала

-Создание профессиональной команды (обучение)

-Написание бизнес процессов по обслуживанию/скрипты для продаж

-Написание должностных обязанностей для сотрудников ресторана (от тех. персонала до директора рест.)

-Планирование, организация и контроль работы персонала

-Отслеживание, анализ и корректировка достигнутых результатов

-Оптимизация рабочих бизнес процессов

-Оптимизация расходов ресторана по категориям:

1. Коммунальные услуги

2. Фонд заработных плат

3. Затраты на посуду (оптимальные поставщики)

4. Затраты на МБП (химия, расходные материалы, одноразовая упаковка)

5. Оптимизация списаний по продукции (уменьшение)

-Повышение рентабельности / профит (за счет повышения продаж, минимизация расходов)

Открытие новых ресторанов:

1. Поиск, подбор, обучения и трудоустройства персонала

2. Поиск и закупка; оборудования, посуды, инвентаря и т.д

3. Подготовка/создание пакета документов и отчетов для функционирования ресторана

4. Штатное расписание ресторана

5. Определение норм по расходам - списания, транспорт, коммунальные, химия и т.д.

6. Запуск и курирование первых 1-3 месяцев

Project Manager · ESUSHI

Martie 2017 - Mai 2017 · 3 luni

Обязанности:

- Открытие ресторана с нуля
- Создание профессиональной команды
- Написание бизнес процессов для ресторана
- Написание должностных обязанностей для сотрудников ресторана
- Оптимизация рабочих процессов
- Повышение рентабельности

HR-менеджер (Рекрутер) · Сеть ресторанов Andy's Pizza, компания Trabo-Plus SRL

Noiembrie 2016 - Martie 2017 · 4 luni

Обязанности:

- Составление профиля должности
- Поиск и отбор персонала
- Проведение интервью с кандидатами
- Оценка личных качеств кандидатов
- Создание и ведение кадрового резерва
- Внедрение альтернативного поиска персонала
- Создание системы оценки личных качеств, интервьюирования и анкетирования
- Участие в разработке должностных инструкций
- Введение в должность

Администратор/Директор ресторана · Сеть ресторанов Andy's Pizza, компания Trabo-Plus SRL · Москва

Martie 2015 - Noiembrie 2016 · 1 an 9 luni

Обязанности:

- обеспечение бесперебойной работы ресторана
- взаимодействие с департаментами по обслуживанию ресторана
- работа с персоналом - более 50 человек(обучение, стажировка, контроль)
- контроль качества готовых блюд
- контроль качества обслуживания
- контроль расходов/доходов ресторана
- составление отчетов
- решение конфликтных ситуаций с гостями/персоналом
- проведение банкетов в ресторане

Studii: Medii

Школа им. Л.Н.Толстого

Absolvit în: 2010