



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

Управляющий/Администратор

Experiența profesională

Управляющий · Рестораны: Givi, Chaikhana

Martie 2024 - Iulie 2024 · 5 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

👤 32 ani
♂ Masculin
📍 Chișinău

Preferințe

- Full-time

Limbi

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

Permis de conducere

Categoria: B
Cu automobil personal

освобождении от занимаемых должностей работников ресторана;

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

- руководство работниками ресторана.

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

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

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

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"

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"

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

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.

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