



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

- 👤 53 ani
- ♀ Feminin
- 📍 Chişinău

Preferințe

- Full-time

Limbi

- **Română** · Fluent
- **Rusă** · Fluent
- **Ucraineană** · Fluent

Администратор

Despre mine

Внимательность, пунктуальность, работа в режиме многозадачности . Люблю справедливость честные и прозрачные отношения. Большой опыт общения с людьми , принятий решений .

Experiența profesională

Администратор · Restaurant terasa luna

August 2018 - Prezent · 6 ani 4 luni

регулярные проверки технического состояния ресторана;
 разработка и внедрение мероприятий, способствующих увеличению прибыли;
 координация финансовой деятельности (у администратора есть ключи от главного входа и всех помещений, код сигнализации и доступ к сейфу);
 формирование ценовой политики;
 планирование закупок, работа с поставщиками;
 контроль резервов на складе, инвентаризация;
 разработка меню в «соавторстве» с шефом;
 контроль над технологическими процессами приготовления блюд;
 учет реализованных блюд и напитков, координация работы с мобильными терминалами и кассовыми аппаратами;
 подбор и обучение, а также увольнение сотрудников;
 определение служебных обязанностей работников, контроль их исполнения;
 контроль соблюдения трудовой дисциплины, санитарных норм, правил техники безопасности, контроль графика работы;
 контроль обслуживания всех гостей (особенно VIP-персон);
 разрешение конфликтных ситуаций;
 общение с представителями проверяющих инстанций;
 ведение отчетности (запись рабочих часов, расходы на персонал, основные издержки и т.д.).

Администратор · Delis Danje SRL

Aprilie 2017 - August 2018 · 1 an 5 luni

регулярные проверки технического состояния ресторана;

разработка и внедрение мероприятий, способствующих увеличению прибыли;
координация финансовой деятельности (у администратора есть ключи от главного входа и всех помещений, код сигнализации и доступ к сейфу);
формирование ценовой политики;
планирование закупок, работа с поставщиками;
контроль резервов на складе, инвентаризация;
разработка меню в «соавторстве» с шефом;
контроль над технологическими процессами приготовления блюд;
учет реализованных блюд и напитков, координация работы с мобильными терминалами и кассовыми аппаратами;
подбор и обучение, а также увольнение сотрудников;
определение служебных обязанностей работников, контроль их исполнения;
контроль соблюдения трудовой дисциплины, санитарных норм, правил техники безопасности, контроль графика работы;
контроль обслуживания всех гостей (особенно VIP-персон);
разрешение конфликтных ситуаций;
общение с представителями проверяющих инстанций;
ведение отчетности (запись рабочих часов, расходы на персонал, основные издержки и т.д.).

Администратор · Gastro bar

Septembrie 2016 - Mai 2017 · 8 luni

регулярные проверки технического состояния ресторана;
разработка и внедрение мероприятий, способствующих увеличению прибыли;
координация финансовой деятельности (у администратора есть ключи от главного входа и всех помещений, код сигнализации и доступ к сейфу);
формирование ценовой политики;
планирование закупок, работа с поставщиками;
контроль резервов на складе, инвентаризация;
разработка меню в «соавторстве» с шефом;
контроль над технологическими процессами приготовления блюд;
учет реализованных блюд и напитков, координация работы с мобильными терминалами и кассовыми аппаратами;
подбор и обучение, а также увольнение сотрудников;
определение служебных обязанностей работников, контроль их исполнения;
контроль соблюдения трудовой дисциплины, санитарных норм, правил техники безопасности, контроль графика работы;
контроль обслуживания всех гостей (особенно VIP-персон);
разрешение конфликтных ситуаций;
общение с представителями проверяющих инстанций;
ведение отчетности (запись рабочих часов, расходы на

персонал, основные издержки и т.д.).

Администратор · ресторан Grill do Brasil

August 2015 - Noiembrie 2016 · 1 an 4 luni

регулярные проверки технического состояния ресторана;
разработка и внедрение мероприятий, способствующих увеличению прибыли;
координация финансовой деятельности (у администратора есть ключи от главного входа и всех помещений, код сигнализации и доступ к сейфу);
формирование ценовой политики;
планирование закупок, работа с поставщиками;
контроль резервов на складе, инвентаризация;
разработка меню в «соавторстве» с шефом;
контроль над технологическими процессами приготовления блюд;
учет реализованных блюд и напитков, координация работы с мобильными терминалами и кассовыми аппаратами;
подбор и обучение, а также увольнение сотрудников;
определение служебных обязанностей работников, контроль их исполнения;
контроль соблюдения трудовой дисциплины, санитарных норм, правил техники безопасности, контроль графика работы;
контроль обслуживания всех гостей ;
разрешение конфликтных ситуаций;
общение с представителями проверяющих инстанций;
ведение отчетности (запись рабочих часов, расходы на персонал, основные издержки и т.д.).

Зам директора производства · Тов.Cardico Украина · Хмельницкий

Februarie 1996 - Aprilie 2014 · 18 ani 3 luni

1. Повседневное руководство деятельностью цехов, выпускающих продукцию предприятия.
2. Руководство выполнением отдельных заданий по производству продукции на экспорт, целевого назначения.
3. Организация работы по выпуску продукции народного потребления как из полноценного сырья и материалов, так и из отходов производства.
4. Организация, руководство и контроль за работой цехов по сбору отходов черных и цветных металлов.
5. Организация, руководство и контроль за работой цехов по выпуску новых изделий.
6. Обеспечение внедрения и соблюдения утвержденных стандартов и технических условий, а также применения современных средств и методов измерений и испытаний при производстве продукции, обеспечение контроля за состоянием этих средств и соблюдения установленного порядка их использования.

7. Разработка и осуществление мер по повышению качества продукции, систематический анализ ее технического уровня.
8. Разработка предложений и представление их на рассмотрение руководству о снятии с производства, о замене морально устаревшей и не пользующейся спросом продукции.
9. Внедрение в практику работы цехов передовых методов организации и планирования производства, создание условий для высокопроизводительной работы, обеспечение соблюдения законодательства о труде, правил и норм охраны труда, техники безопасности, промышленной санитарии.
10. Подготовка распоряжений по всем вопросам, касающимся его компетенции, в области производства изделий, последовательности изготовления, сроков изготовления и другим, обязательным для исполнения начальником производства, начальниками цехов и участков.

Studii: Superioare

Институт Искусств

Absolvit în: 1996

Facultatea: Хореография

Specialitatea: Хореограф