



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

## Управляющий рестораном / проектом

### Despre mine

Системный и автономный руководитель, четко выполняющий поставленные задачи, анализируя ситуации и предлагающий планы действий.

Работаю с расходными статьями, планированием, бюджетированием, P&L.

Считаю цифры лучшим показателем рентабельности бизнеса и работы управляющего.

Нахожу подход к гостям и персоналу, качественно организую работу заведения.

Считаю себя активным, положительным и дружелюбным человеком.

Ищу работу с возможностью карьерного роста и возможностью повышения личных и профессиональных знаний.

### Experiența profesională

**CEO/Генеральный директор ресторана** · Crossfood · Одесса

*Iulie 2023 - Prezent · 1 an 5 luni*

Достижения:

Вывод из минус 1000€ в 9000€ чистой прибыли за 7 месяцев.

Повышение ежемесячного товарооборота с 24000€ до 38000€ за 9 месяцев.

**Менеджер ресторана** · Хинкальня · Одесса

*Mai 2022 - Mai 2023 · 1 an 1 lună*

- планирование, организация и контроль работы ресторана;
- обеспечение взаимодействия структурных подразделений;
- контроль наличия товарно-материальных ресурсов;
- контроль исправного состояния технологического оборудования;
- ведение отчетной документации;
- решение возможных конфликтных ситуаций с посетителями.

- 👤 30 ani
- ♀ Feminin
- 📍 Chișinău
- 💰 25 000 MDL

### Preferințe

- Full-time

### Limbi

- **Română** · Nu cunosc
- **Rusă** · Fluent
- **Ucraineană** · Fluent
- **Engleză** · Comunicare

### Permis de conducere

Categoria: B

Cu automobil personal

**Преподаватель ресторанного менеджмента** · Колледж Нефтегазовых Технологий · Одесса  
*Februarie 2020 - Mai 2021 · 1 an 3 luni*

-чтение лекций.

-проведение практических занятий и семинаров, самостоятельных занятий. -прием и проверка курсовых работ, рефератов, письменных контрольных работ.

-прием зачетов и экзаменов.

-планирование самостоятельной работы студентов и руководство такой работой. -участие в разработке программ учебной и производственной практики.

**Управляющий ресторана** · Wei-Wei · Одесса  
*Octombrie 2018 - Noiembrie 2019 · 1 an 2 luni*

Управление персоналом, личный набор, проведение собеседований, обучение. -контроль работы персонала

- планирование штатных выплат, контроль и начисление заработной платы

- контроль прибыли и расходов предприятия, аналитика

- контроль закупок продуктов, проведение переучетов

- контроль себестоимости, продажных цен, выручки, чистой прибыли предприятия.

**Управляющий двух ресторанов** · Cooper Burger · Одесса

*Mai 2017 - Octombrie 2018 · 1 an 6 luni*

Открытие заведения «Пышечная»:

- подбор, обучение персонала;

- планирование бюджета, прибыли.

- подбор и закупка оборудования, посуды, координация заказов хозяйственной части;

- составление меню, просчет и контроль себестоимостей, вывод продажных цен, проработка блюд;

- полная подготовка объекта к открытию, координация персонала в день открытия.

**Ревизор сети ресторанов** · Mario's · Одесса

*Septembrie 2014 - Mai 2017 · 2 ani 8 luni*

-контроль за соблюдением санитарных стандартов работы;

-контроль качества обслуживания гостей в ресторанах;

-контроль и проверки работы поваров ресторанов;

-контроль качества и подачи блюд;

-контроль соблюдения персоналом кассовой, трудовой и производственных дисциплин.

**Администратор двух ресторанов** · Mario's ·

## Одесса

*Iunie 2013 - Septembrie 2014 · 1 an 4 luni*

-открытие и закрытие заведения. -ведение, подсчет кассы, составление отчетной документации.

-встреча гостей, посадка за столики, помощь по всем вопросам. -сглаживание конфликтных ситуаций, возникающих во время общения гостей с персоналом.

-организация работы персонала: официантов, барменов, поваров.

## Studii: Superioare

**Киевский Национальный Торгово-Экономический Университет**

*Absolvit în: 2018*

Facultatea: Ресторанный менеджмент

Specialitatea: Менеджмент