

Управляющий

Bărbat, .

Datele de contact ale candidatului sunt contra cost. Detalii aici: <http://www.rabota.md/cv/>

Salariu
Tiraspol

Sal. negociabil
Tiraspol

Informații suplimentare

Despre mine

Управляющий Директор
Высший менеджмент— Туризм, Гостиницы, Рестораны
— Антикризисное управление
— Администрирование
Полная занятость, Полный день
Образование
2009
Институт экономики и культуры, Москва
Кафедра Менеджмента и Маркетинга., Менеджмент организации.
1995
Республиканская сельскохозяйственная школа лицей имени Я. С. Гросу.
Сельскохозяйственный, Водитель категории В. С. Слесарь ремонтник
Знание языков
Русский — родной
Повышение квалификации, курсы
2011
Требование охраны труда
Институт прогрессивных технологий, Специалист в области охраны труда.
2010
Методологическая бизнес академия "Сити" NBA.
Ресторанный бизнес., Управляющий директор реторана
2010
Разработка и написание бизнес-плана
Консалдинговая группа "Гермес", Разработка и написание бизнес-плана
2003
Московская международная бизнес академия.
Ресторанный бизнес., Менеджмент Ресторанный бизнес.
2002
Бармен
КРЦ, Бармен
2002
Флейренг
КРЦ, Бармен

Опыт работы 10 лет 7 месяцев

Октябрь 2013 — по настоящее время (6 месяцев)

ЗАО СК "Шериф" (sheriff-sport.com/swimming-pool/) — Услуги для населения
Управляющий

Управление спортивным объектом 12000 квадратов, 40 подчинённых, организация бесперебойной работы всех подразделений 50 метрового плавательного бассейна. Отчётность перед Вице-Президентом компании. Разработка и организация мероприятий, направленных на развитие бассейна, повышение его рентабельности, продвижение услуг, привлечение гостей, PR-деятельность.

Управление персоналом: подбор, обучение, адаптация, мотивация, ротация, контроль правильного и четкого выполнения функциональных обязанностей сотрудников.

Август 2012 — Июнь 2013 (11 месяцев)

ООО ЕНИСЕЙ (кафе Встреча), ресторан Шелковый Путь (Магнитогорск) — Гостиницы, рестораны, общепит, кейтеринг

Управляющий проектами

Управление двумя ресторанами .

Организация, координация и контроль работы всех подразделений ресторана (зал, бар, кухня, и.т.д.).

Управление персоналом: подбор, обучение, адаптация, мотивация, ротация, контроль правильного и четкого выполнения функциональных обязанностей сотрудников.

Поддержание кухни и сервиса на высочайшем европейском уровне.

Бюджетирование.

Разработка и организация мероприятий, направленных на развитие ресторана, повышение его рентабельности, продвижение услуг, привлечение гостей, PR-деятельность.

Работа с поставщиками. Отслеживание качества поставляемой продукции.

Взаимодействие гос.органами (СЭС, Пожарная инспекция и т.п).

Отчетность перед руководством.

Май 2011 — Сентябрь 2011 (5 месяцев)

ООО "Тарас-Бульба" Ресторан "Корчма Тарас Бульба". (Москва, www.tarasbulba.ru/korchma_bakuninskaya_2341.html) — Гостиницы, рестораны, общепит, кейтеринг

Генеральный Директор Ресторана

Полное управление рестораном 170200, пм. Штат 57 сотрудников.

Организация, координация и контроль работы всех подразделений ресторана (зал, бар, кухня, и.т.д.).

Управление персоналом: подбор, обучение, адаптация, мотивация, ротация, контроль правильного и четкого выполнения функциональных обязанностей сотрудников.

Поддержание кухни и сервиса на высочайшем европейском уровне.

Бюджетирование.

Разработка и организация мероприятий, направленных на развитие ресторана, повышение его рентабельности, продвижение услуг, привлечение гостей, PR-деятельность.

Работа с поставщиками. Отслеживание качества поставляемой продукции.

Взаимодействие гос.органами (СЭС, Пожарная инспекция и т.п).

Отчетность перед руководством.

Март 2010 — Декабрь 2010 (10 месяцев)

ООО "Фрэш-Резерв" Ресторан "Корчма Тарас Бульба". (Москва, www.tarasbulba.ru/korchma_krasnokazarmennaya_6.html) — Гостиницы, рестораны, общепит, кейтеринг

И.О. Генеральный Директор Ресторана

Полное управление рестораном 200270, пм. Штат 85 сотрудников.
Организация, координация и контроль работы всех подразделений ресторана (зал, бар, кухня, и.т.д.).
Управление персоналом: подбор, обучение, адаптация, мотивация, ротация, контроль правильного и четкого выполнения функциональных обязанностей сотрудников.
Поддержание кухни и сервиса на высочайшем европейском уровне.
Бюджетирование.
Разработка и организация мероприятий, направленных на развитие ресторана, повышение его рентабельности, продвижение услуг, привлечение гостей, PR-деятельность.
Работа с поставщиками. Отслеживание качества поставляемой продукции.
Взаимодействие гос.органами (СЭС, Пожарная инспекция и т.п).
Отчетность перед руководством.
Февраль 2008 — Декабрь 2010 (2 года 11 месяцев)
ООО"РсКОМ" Комплекс по уходу за автотранспортом. (Москва) —
Автомобильный бизнес
Менеджер по развитию
Контроль работы сотрудников, контроль резерва персонала, заключение договоров, контроль поставок продукции, отчетность.
Апрель 2002 — Октябрь 2009 (7 лет 7 месяцев)
АР.Ю. Боулинг. Развлекательный комплекс (Теннисный центр). (Одинцово)
Официант, бармен, БАР-Менеджер, Менеджер по развитию.
Обслуживание гостей, приготовление напитков. Проверка работы сотрудников (обслуживание гостей), контроль резерва персонала, развитие новых торговых предприятий, заключение договоров, контроль поставок продукции, отчетность.