







-  32 ani
-  Masculin
-  Chişinău
- 

## TOP Competențe

- **Эффективное принятие решений** · 12 luni
- **Самосознание** · 12 luni
- **Организационная осведомленность** · 12 luni
- **Умение работать в команде** · 12 luni
- **Умение расставлять приоритеты** · 12 luni

## Preferințe

- Full-time

## Limbi

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

## Permis de conducere

Categoria: B  
Cu automobil personal

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

# Управляющий / Администратор

## Despre mine

Управление персоналом  
Обучение персонала  
Деловое общение  
Пользователь ПК  
Организаторские навыки  
Умение работать в команде  
Организация мероприятий  
Общественное питание  
Работа в команде  
Ресторанный менеджмент  
Управленческая отчетность  
Урегулирование конфликтов  
1С: Управление персоналом  
Контроль качества  
Навыки межличностного общения  
Управленческие навыки  
Проведение инвентаризаций  
Ведение переговоров  
Ведение документации  
Внутренний контроль  
Умение расставлять приоритеты

## Experiența profesională

**Управляющий** · Рестораны: Givi, Chaikhana  
*Martie 2024 - Februarie 2025 · 12 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.

Competențe: Умение расставлять приоритеты, Умение работать в команде, Организационная осведомленность, Самосознание, Эффективное принятие решений

### **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.

### **Domeniile dorite**

- HoReCa / Alimentație
- Vânzări / Retail
- Management

### **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