



29 лет
 Мужской
 Кишинев
 30 000 MDL

ТОП Навыки

- Подбор и обучение персонала · 9 месяцев
- Управление рестораном · 9 месяцев
- Контроль качества и соответствия концепции · 7 месяцев
- Разработка и внедрение стандартов сервиса · 7 месяцев
- Управление закупками и поставками · 7 месяцев
- Контроль стройки и запуска · 7 месяцев

Пожелания

- Гибкий график
- Свободный график
- Частичная занятость
- Полный день
- По сменному графику
- Гибрид (Дом/Офис)
- На территории работодателя
- Разъездная работа
- Удалённо

Языки

Контактные данные предоставляются за дополнительную плату. Подробности здесь: <https://www.rabota.md/ro/prices/cv>

Администратор, Управляющий, Барменеджер

Обо мне

Бар-менеджер и концепт-девелопер с более чем 9-летним опытом в индустрии Horeca. Разрабатываю и внедряю авторские коктейльные и безалкогольные концепции, создаю пребэтчи, настойки и заготовки с использованием современных техник (су-вид, вакуум, органические кислоты). Умею строить процессы бара с нуля — от технологических карт и себестоимости до визуальной подачи и обучения команды.

Имею управленческий опыт: открывал заведения под ключ, формировал команды, выстраивал стандарты сервиса и систему контроля P&L. Совмещаю креативность и технологичность с системным подходом к управлению и аналитике.

Опыт работы

Кризис менеджер · Asti restobar/SipSip
 Bistro&Vinoteca · Кишинев

Октябрь 2025 - Настоящее время · 3 месяца

Полное операционное руководство проектом в условиях убыточности и работы на снижение расходов/увеличение доходов.

Разработка и внедрение системных процессов: стандарты, чек-листы, регламенты, контроль исполнения.

Работа с персоналом: подбор, обучение, постановка KPI, контроль выполнения задач.

Управление подрядчиками (включая SMM): формирование задач, контроль качества, корректировка стратегий.

Анализ финансовых показателей, поиск точек роста, оптимизация расходов и повышение эффективности.

Разработка и реализация маркетинговых и продуктовых решений (меню, мероприятия, спецпредложения).

Улучшение клиентского опыта: внедрение стандартов сервиса, оптимизация гостевого пути.

Построение операционной структуры «инвестор → управляющий → команда» и распределение зон

- **Румынский** · Разговорный
- **Русский** · Свободно владею
- **Украинский** · Разговорный
- **Английский** · Средний
- **Норвежский** · Базовый

Навыки

- Управление проектами и командами в Horeca
- Разработка концепций
- Стратегическое и операционное управление
- P&L и оптимизация затрат
- Внедрение стандартов НАССР
- Обучение и развитие персонала
- Создание меню и пребэтчей

ответственности.

Работа с кризисными ситуациями: стабилизация процессов, выведение проекта к точке безубыточности.

Пребэтчи, разработка рецептур напитков, контроль производства и качества

Навыки: Менеджмент-проектов, Координация, Коммуникация, Делегирование, Кризис-менеджмент, Аналитика, Бюджетирование, Оптимизация, Планирование, Стратегическое Управление

Управляющий и Барменеджер · HookahPlace · Кишинев

Июль 2025 - Сентябрь 2025 · 3 месяца

Руководил операционной деятельностью заведения, включающего бар, кухню и зал. Разрабатывал концепцию напитков, создавал коктейльные и безалкогольные карты, внедрял пребэтчи, заготовки и современные барные техники (су-вид, вакуум, инфузии, органические кислоты).

Занимался установкой и наладиванием систем, внедрял рабочую программу и выполнял бэк-офисные функции (первичная бухгалтерия). Полностью отвечал за закупки — искал и выбирал поставщиков, выстраивал с ними долгосрочные отношения. Подбирал, обучал и развивал персонал, формировал стандарты работы и оптимизировал процессы. Контролировал качество сервиса и подачи блюд и напитков, тайм-менеджмент и себестоимость. Обеспечивал эффективное взаимодействие всех департаментов и визуально привлекательную, инстаграмную подачу напитков.

Навыки: Внедрение и настройка систем, Закупки и работа с поставщиками, Подбор и обучение персонала, Разработка коктейльных и безалкогольных карт, Управление рестораном и баром

Управляющий · Ciao Bella · Кишинев

Май 2025 - Июль 2025 · 3 месяца

Начал с управления кейтерингом на два международных теннисных мероприятия. После был приглашён остаться управляющим ресторана премиум-сегмента. Работа отличалась спокойным ритмом, позволила углубить опыт в управлении ресторанной операцией и взаимодействии с высококлассной клиентурой, освоить стандарты премиум-сервиса и повышенные требования к качеству.

Навыки: Работа с поставщиками и закупками, Планирование и тайм-менеджмент, Взаимодействие с клиентами высокого уровня, Контроль операционных процессов, Стандарты качества и сервиса, Координация команд, Управление рестораном

Бармен · Myata · Кишинев

Февраль 2025 - Май 2025 · 3 месяца

В мои обязанности входило:

- Приготовление алкогольных и безалкогольных напитков, изготовление заготовок, подготовка отчётов, приём товара, работа с кассой ресторана а также инвентаризации

Навыки: Чистота и организация рабочего места, Контроль запасов и инвентаря, Работа с барным оборудованием, Кассовая дисциплина, Стандарты сервиса, Обслуживание гостей, Работа с алкогольными и безалкогольными напитками, Приготовление коктейлей

Барменеджер · Osho Bar&Kitchen · Кишинев

Сентябрь 2024 - Октябрь 2024 · 1 месяц

Развил барное направление и вывел миксологию ресторана на новый уровень. Разработал современное fusion-меню с использованием прогрессивных техник и нестандартных подач. Оптимизировал барные процессы, внедрил пребэтчи и систему заготовок, обучил персонал современным подходам к работе с напитками и презентацией

Навыки: Оптимизация процессов, Контроль себестоимости и инвентаря, Обучение барменов, Визуальная подача напитков, Современная миксология, Разработка коктейльных карт, Бар-менеджмент

Управляющий · Oysters&Geese · Кишинев

Февраль 2024 - Август 2024 · 7 месяцев

Уникальный ресторанный проект, совмещающий гастрономию и устричные передержки. Руководил всей ресторанной частью совместно с командой «Черноморка». Курировал запуск заведения, контролировал соответствие концепции, занимался закупками и координацией между департаментами. Опыт стал ключевым этапом профессионального роста — развил управленческие навыки, тайм-менеджмент и глубокое понимание операционных процессов Horeca.

Навыки: Контроль качества и соответствия концепции, Разработка и внедрение стандартов сервиса, Управление закупками и поставками, Подбор и обучение персонала, Контроль стройки и запуска, Операционное руководство, Координация департаментов, Управление рестораном

Администратор · Black Rabbit Gastro Burrow · Кишинев

Декабрь 2023 - Февраль 2024 · 3 месяца

- Поиск, подбор и обучение персонала зала и бара.
- Проведение мастер-классов, обучение работе с продукцией, гостями и обучение обслуживанию.
- Организация мероприятий, составление банкетного меню и руководство работой персонала.
- Организация повседневной работы заведения, первичный учет, контроль заявок и налаживание связей внутри команды.

Бар-менеджер · Trattoria de la Nonna · Кишинев

Октябрь 2023 - Ноябрь 2023 · 2 месяца

- Составление и подготовка нового барного меню, составление технических карт, обустройство эргономики процессов.

Администратор · SC Gastro Park SRL · Яссы

Июль 2023 - Октябрь 2023 · 4 месяца

- Поиск, подбор и обучение персонала зала и бара.
- Проведение мастер-классов ,обучение работы с продукцией, гостями и тренинги по сервису.
- Организация мероприятий, составление банкетных меню и постановка работы персонала.
- Организация повседневной работы заведения, первичная бухгалтерия, контроль заявок и налаживание связей в коллективе.
- Активное участие в работе на любой позиции в ресторане при условиях интенсива.
- Занимался открытием нового заведения нашей сети в Яссах, найм персонала, договора с поставщиками и работа в сильнейшем интенсиве.
- Отличный опыт для меня и нашей команды.

Администратор · SC CHIN CHIN REST SRL · Бухарест

Май 2023 - Июль 2023 · 3 месяца

- Поиск, подбор и обучение персонала зала и бара.
- Проведение мастер-классов ,обучение работы с продукцией, гостями и тренинги по сервису.
- Организация мероприятий, составление банкетных меню и постановка работы персонала.
- Организация повседневной работы заведения, первичная бухгалтерия, контроль заявок и налаживание связей в коллективе.
- Активное участие в работе на любой позиции в ресторане при условиях интенсива.
- Это был мой первый опыт работы в другой стране, я стал уверенным носителем румынского языка, многое узнал о делопроизводстве в Румынии.
- Наладил связи с поставщиками, поставил работу заведения.

Администратор · Chin Chin Rest SRL · Кишинев

Июль 2022 - Май 2023 · 11 месяцев

- Поиск, подбор и обучение персонала зала и бара.

- Проведение мастер-классов ,обучение работы с продукцией, гостями и тренинги по сервису.
- Организация мероприятий, составление банкетных меню и постановка работы персонала.
- Организация повседневной работы заведения, первичная бухгалтерия, контроль заявок и налаживание связей в коллективе.
- Активное участие в работе на любой позиции в ресторане при условиях интенсива.

Управляющий · Look Restobar and Terrace · Кишинев

Январь 2022 - Июль 2022 · 6 месяцев

- Поиск, подбор и обучение персонала зала и бара.
- Проведение мастер-классов ,обучение работы с продукцией, гостями и тренинги по сервису.
- Организация мероприятий, составление банкетных меню и постановка работы персонала.
- Организация повседневной работы заведения, первичная бухгалтерия, контроль заявок и налаживание связей в коллективе.
- Активное участие в работе на любой позиции в ресторане при условиях интенсива.

Барменеджер · Buffalo Steak House · Кишинев

Август 2021 - Январь 2022 · 6 месяцев

В мои обязанности входит:

- Руководство департаментом бара.
- Работа за стойкой в качестве бармена.
- Составление, приём и контроль заявок по продукции.
- Общение с гостями за стойкой.
- Добавление и пересмотр напитков в меню.
- Учёт и инвентаризация товара в заведении.
- Расчёт себестоимости, маржи, работа с бухгалтерией , составление технических карт.

Барменеджер · Private Rooms SRL · Кишинев

Август 2020 - Май 2021 · 9 месяцев

- Контролирую работу персонала, обучаю барменов и официантов.
- Также провожу мастер-классы по напиткам, алкогольным и безалкогольным.
- Контролирую все заявки по продукции и инвентарю.
- Поставил бар, сделал уникальную коктейльную карту.
- Контролирую качество продукции и провожу разработки с персоналом.

Барменеджер · Kamora Private · Кишинев

Апрель 2018 - Август 2020 · 2 года 5 месяцев

В мои обязанности входит:

- Работа за стойкой в качестве бармена.
- Составление, приём и контроль заявок по продукции.
- Общение с гостями за стойкой.
- Добавление и пересмотр напитков в меню.
- Работа в "TrioBar".
- Учёт и инвентаризация товара в заведении.
- Расчёт себестоимости, маржи, работа с бухгалтерией , составление технических карт.
- Так же я обучаю персонал, как барменов, так и официантов.
- Обучаю техникам и способам продаж, занимаюсь дегустациями для персонала, чтобы они знали что продают и продавали это лучше.
- За то время, что я в работаю здесь, у нас поднялись кассы бара, улучшилось обслуживание и качество продаваемых напитков.
- Также я сделал новую коктейльную карту, доступную и интересную нашим гостям.

Барбек · Revolution Pub 1917 · Кишинев

Январь 2018 - Май 2018 · 4 месяца

- В обязанности входило приготовление напитков разной сложности, общение с гостями, поддержание чистоты за баром, расчёт гостей.
- В этом заведении я много чему научился, как процессной работе вроде приготовления эспresso, так и нюансам работе за стойкой вроде общения с гостями и нарезке цитрусов.

Бармен-кассир · Burger Beef · Кишинев

Февраль 2018 - Апрель 2018 · 3 месяца

В мои обязанности входило:

- Приготовление алкогольных и безалкогольных напитков, изготовление заготовок, подготовка отчётов, приём товара, работа с кассой ресторана а также инвентаризации.

Дилер-Инспектор · Nuovo Casino · Кишинев

Апрель 2016 - Февраль 2018 · 1 год 11 месяцев

- Будучи дилером в мои обязанности входило:
- Ведение игры за покерными столами, рулеткой и столами Blackjack.
- Контроль игры за столом и соблюдения правил казино клиентами.

- Будучи инспектором в мои обязанности входило:
- Контроль и учёт денег клиентов, разрешение конфликтов, контроль соблюдения правил казино персоналом.
- Обучение и повышение квалификации персонала.

Официант · Revolution Pub 1917 · Кишинев

Июль 2017 - Октябрь 2017 · 4 месяца

- Я был первым официантом и пришёл туда ещё до открытия, поэтому я помогал с разработкой меню кухни и подборе персонала.
- В мои общие обязанности входило:
- Прием заказов, контроль качества продукции.
- Общение с клиентами, помощь за барной стойкой.
- Чистота и порядок в зале.

Тайный покупатель · Andy's Pizza \ La Placinte · Кишинев

Март 2016 - Июнь 2016 · 4 месяца

- Оценка продаваемых услуг и продуктов, составление отчётности, проведение контрольных закупок.
- Улучшение обслуживания, подачи и содержания услуг.

Дилер казино \ Инспектор казино · Napoleon Palace Casino · Кишинев

Декабрь 2014 - Апрель 2016 · 1 год 5 месяцев

- Будучи дилером в мои обязанности входило:
- Ведение игры за покерными столами, рулеткой и столами Blackjack.
- Контроль игры за столом и соблюдения правил казино клиентами.
- Будучи инспектором в мои обязанности входило:
- Контроль и учёт денег клиентов, разрешение конфликтов,
- контроль соблюдения правил казино персоналом.
- Обучение и повышение квалификации персонала.

Желаемая отрасль

- HoReCa / Пищевая промышленность

Образование: Высшее

УТМ

Год окончания: 2017

Факультет: Информатика

Специальность: Прикладная Информатика

Лицей им. М. Коцюбинского

Год окончания: 2015

Факультет: Гуманитарный

Специальность: Бакалавр

Курсы, тренинги

Курсы Крупье

Год окончания 2015

Организатор: Napoleon Palace Casino

Администрирование в ресторанном бизнесе

Год окончания 2019

Организатор: CaBaRe

Администрирование и управление в ресторанном бизнесе

Год окончания 2021

Организатор: CaBaRe