



- 25 ani
- ♂ Masculin
- O Chisinău
- **□ 15 000 MDL**

TOP Competențe

• **Работа в команде** · 1 an

Preferințe

- În ture
- Fără program
- Flexibil
- Full-time
- Hibrid (Oficiu/Acasă)
- În locația angajatorului

Limbi

- Română · Fluent
- Rusă · Fluent
- Engleză · Elementar

Permis de conducere

Categoria: B

Cu automobil personal

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

Администратор

Despre mine

Я целеустремлённый и ответственный человек с опытом работы. Обладаю хорошими аналитическими

навыками и способностью быстро адаптироваться к новым условиям. Работая в команде, всегда стремлюсь к

достижению общих целей и улучшению процессов. В поиске новых профессиональных вызовов и

возможности для роста. Владею правами категорией «В" и имею возможность передвигаться по городу на личном автомобиле.

Experiența profesională

Adninistrator · Asti Restobar · Chișinău

Mai 2025 - Octombrie 2025 · 6 luni

- 1. Управление персоналом
- Организация работы официантов, барменов и техперсонала.
- Составление графиков смен, контроль выхода сотрудников
- Контроль внешнего вида и дисциплины персонала.
- Обучение сотрудников стандартам сервиса.
- Мотивация и решение конфликтов внутри коллектива.
- 2. Организация работы зала
- Контроль чистоты и порядка в зале.
- Проверка готовности зала перед открытием (музыка, свет).
- Координация работы кухни и зала.
- Решение внештатных ситуаций (опоздание блюд, ошибки в заказах).
- 3. Контроль качества обслуживания
- Следить, чтобы гости получали блюда вовремя.
- Контроль за соблюдением стандартов подачи.
- Прием и обработка жалоб гостей, их решение на месте.
- Поддержание высокого уровня сервиса.
- 4. Взаимодействие с клиентами
- Приветствие и общение с гостями, создание комфортной атмосферы.
- Работа с постоянными клиентами (лояльность, специальные пожелания).
- Решение конфликтных ситуаций с гостями.
- 5. Организационно-административные функции

- Ведение отчетности (выручка, учет рабочего времени)..
- Контроль наличия расходных материалов (салфетки, посуда, моющие средства).
- Взаимодействие с руководством и поставщиками (при необходимости).

Competente: Работа в команде

Администратор · Мохито Рышкановка · Chişinău *Martie 2024 - August 2024 · 6 Iuni*

- 1. Управление персоналом
- Организация работы официантов, хостесс и техперсонала.
- Составление графиков смен, контроль выхода сотрудников
- Контроль внешнего вида и дисциплины персонала.
- Обучение сотрудников стандартам сервиса.
- Мотивация и решение конфликтов внутри коллектива.
- 2. Организация работы зала
- Контроль чистоты и порядка в зале.
- Проверка готовности зала перед открытием (музыка, свет).
- Координация работы кухни и зала.
- Решение внештатных ситуаций (опоздание блюд, ошибки в заказах).
- 3. Контроль качества обслуживания
- Следить, чтобы гости получали блюда вовремя.
- Контроль за соблюдением стандартов подачи.
- Прием и обработка жалоб гостей, их решение на месте.
- Поддержание высокого уровня сервиса.
- 4. Взаимодействие с клиентами
- Приветствие и общение с гостями, создание комфортной атмосферы.
- Работа с постоянными клиентами (лояльность, специальные пожелания).
- Решение конфликтных ситуаций с гостями.
- 5. Организационно-административные функции
- Ведение отчетности (выручка, учет рабочего времени)...
- Контроль наличия расходных материалов (салфетки, посуда, моющие средства).
- Взаимодействие с руководством и поставщиками (при необходимости).

Competențe: Работа в команде

$\textbf{Administrator} \cdot \mathsf{Karl} \; \mathsf{Schmidt} \cdot \mathsf{Chişin} \mathsf{\breve{a}u}$

Aprilie 2023 - Ianuarie 2024 · 10 luni

- 1. Управление персоналом
- Организация работы официантов, барменов и техперсонала.
- Составление графиков смен, контроль выхода сотрудников
- Контроль внешнего вида и дисциплины персонала.
- Обучение сотрудников стандартам сервиса.

- Мотивация и решение конфликтов внутри коллектива.
- 2. Организация работы зала
- Контроль чистоты и порядка в зале.
- Проверка готовности зала перед открытием (музыка, свет).
- Координация работы кухни и зала.
- Решение внештатных ситуаций (опоздание блюд, ошибки в заказах).
- 3. Контроль качества обслуживания
- Следить, чтобы гости получали блюда вовремя.
- Контроль за соблюдением стандартов подачи.
- Прием и обработка жалоб гостей, их решение на месте.
- Поддержание высокого уровня сервиса.
- 4. Взаимодействие с клиентами
- Приветствие и общение с гостями, создание комфортной атмосферы.
- Работа с постоянными клиентами (лояльность, специальные пожелания).
- Решение конфликтных ситуаций с гостями.
- 5. Организационно-административные функции
- Ведение отчетности (выручка, учет рабочего времени)..
- Контроль наличия расходных материалов (салфетки, посуда, моющие средства).
- Взаимодействие с руководством и поставщиками (при необходимости).

Competențe: Работа в команде

Domeniul dorit

• HoReCa / Alimentatie

Studii: Superioare

Univ. de Stat "Aleco Russo" Balti

Absolvit în: 2023

Facultatea: Facultatea de Științe Reale, Economice și ale

Mediului.

Specialitatea: Business si adminitrare.