



👤 29 years
 ♂ Male
 📍 Chişinău
 💰 30 000 MDL
 📷

TOP Skills

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

Preferences

- Flexible
- No schedule
- Part-time
- Full-time
- In shifts
- Hybrid
- In-house
- Mobile work
- Remote

Languages

Contact details are available for a fee.
Details here:
<https://www.rabota.md/ro/prices/cv>

Barmanager

About me

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.

Work experience

Кризис менеджер · Asti restobar/SipSip
 Bistro&Vinoteca · Chişinău
 October 2025 - Present · 3 months

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 ответственности.

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

Пребэтчи, разработка рецептур напитков, контроль

- **Romanian** · Communication
- **Russian** · Fluent
- **Ukrainian** · Communication
- **English** · Medium
- **Norwegian** · Elementary

Skills

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

производства и качества

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

Управляющий и Барменеджер · HookahPlace · Chişinău

July 2025 - September 2025 · 3 months

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.

Skills: 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 · Chişinău

May 2025 - July 2025 · 3 months

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.

Skills: 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 · Chişinău

February 2025 - May 2025 · 3 months

В мои обязанности входило:

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

Skills: 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 · Chişinău

September 2024 - October 2024 · 1 month

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

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

Управляющий · Oysters&Geese · Chişinău

February 2024 - August 2024 · 7 months

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.

Skills: 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 · Chişinău

December 2023 - February 2024 · 3 months

- 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.

Skills: Работа в Команде

Бар-менеджер · Trattoria de la Nonna · Chişinău

October 2023 - November 2023 · 2 months

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

Администратор · SC Gastro Park SRL · Яссы

July 2023 - October 2023 · 4 months

- 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

May 2023 - July 2023 · 3 months

- 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 · Chişinău

July 2022 - May 2023 · 11 months

- 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 · Chişinău

January 2022 - July 2022 · 6 months

- 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 · Chişinău

August 2021 - January 2022 · 6 months

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 · Chişinău

August 2020 - May 2021 · 9 months

- 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 · Chişinău

April 2018 - August 2020 · 2 years 5 months

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 · Chişinău

January 2018 - May 2018 · 4 months

- 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 · Chişinău

February 2018 - April 2018 · 3 months

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 · Chişinău

April 2016 - February 2018 · 1 year 11 months

- 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 · Chişinău

July 2017 - October 2017 · 4 months

- 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 · Chişinău

March 2016 - June 2016 · 4 months

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

Дилер казино \ Инспектор казино · Napoleon Palace Casino · Chişinău

December 2014 - April 2016 · 1 year 5 months

- 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.

Desired industry

- HoReCa / Foodservice

Education: Higher

UTM

Graduated in: 2017

Faculty: Информатика

Speciality: Прикладная Информатика

Лицей им. М. Коцюбинского

Graduated in: 2015

Faculty: Гуманитарный

Speciality: Бакалавр

Courses, trainings

Курсы Крупье

Graduated in 2015

Organizer: Napoleon Palace Casino

Администрирование в ресторанном бизнесе

Graduated in 2019

Organizer: CaBaRe

Администрирование и управление в ресторанном бизнесе

Graduated in 2021

Organizer: CaBaRe