



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

## Управляющий

### Despre mine

Ответственный, коммуникабельный, пунктуальный, целеустремленный, неконфликтный, нацеленный на результаты компании.

Водитель категории В. С. С 1998г

Хорошие умение управления персоналом и антикризисное управление в фирме.

Управляющий.

### Experiența profesională

**Заместитель коммерческого директора по продвижению спортивных услуг.** · ЗАО СК "ШЕРИФ" · Tiraspol

*Mai 2017 - Septembrie 2017 · 5 luni*

Продвижение коммерческих направлений спорткомплекса, аренда тренировочных полей, спортивных площадок, управление школой плавания, школой большого тенниса, контроль за коммерческой составляющей 50 метрового крытого бассейна и теннисных открытых и крытых кортов, организация и проведения учебно-тренировочных сборов. Организация и проведение спортивных соревнований, турниров.

**Управляющий бассейном** · ЗАО СК "ШЕРИФ" · Tiraspol

*Septembrie 2013 - Mai 2017 · 3 ani 8 luni*

Управление спортивным объектом 12000 квадратов, 47 сотрудников, организация бесперебойной работы всех подразделений 50 метрового плавательного бассейна, саун, детского бассейна, залов для аэробики, волейбола, баскетбола, школы плавания, тренажёрных залов и т.д. Отчётность перед Вице-Президентом компании.

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

Управление персоналом: подбор, обучение, адаптация, мотивация, ротация, контроль правильного и четкого выполнения функциональных обязанностей сотрудников, организация и проведение учебно-тренировочных сборов.

- 👤 44 ani
- ♂ Masculin
- 📍 Tiraspol
- 💰 12 000 MDL

### Preferințe

- Full-time

### Limbi

- **Română** · Comunicare
- **Rusă** · Fluent

### Permis de conducere

Categoria: B, C

Cu automobil personal

**Управляющий проектами · ООО ЕНИСЕЙ (кафе Встреча), ресторан Шелковый Путь**

*August 2012 - Iunie 2013 · 11 luni*

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.

**Генеральный Директор Ресторана · ООО "Тарас-Бульба" Ресторан "Корчма Тарас Бульба".**

*Mai 2011 - Septembrie 2011 · 5 luni*

Полное управление рестораном 170\200, п\м. 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.

**И.О. Генеральный Директор Ресторана · ООО "Фрэш-Резерв" Ресторан "Корчма Тарас Бульба".**

*Martie 2010 - Decembrie 2010 · 10 luni*

Полное управление рестораном 200\270, п\м. 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.

**Официант, бармен, БАР-Менеджер,  
Менеджер по развитию.** · АР.Ю. Боулинг.  
Развлекательный комплекс (Теннисный центр).

*Aprilie 2002 - Octombrie 2009 · 7 ani 6 luni*

Обслуживание гостей, приготовление напитков. Проверка работы сотрудников (обслуживание гостей), контроль резерва персонала, развитие новых торговых предприятий, заключение договоров, контроль поставок продукции, отчетность.

## **Studii: Superioare**

**Институт экономики и культуры**

*Absolvit în: 2009*

Facultatea: Кафедра Менеджмента и Маркетинга

Specialitatea: Менеджмент организации

**ПГУ им. Т. Г. Шевченко**

*Studiez la moment*

Facultatea: Физическая культура и спорт "Магистратура"

Specialitatea: Пед. образование. Профиль: "Теория ФК и технология ФВ"

## **Cursuri, training-uri**

**Эффективное управление аква комплексом**

*Absolvit în 2016*

Organizator: Melpool, Neostil

**Очистка и дезинфекция воды в бассейне**

*Absolvit în 2015*

Organizator: Melpool, Neostil

**Методологическая бизнес академия "Сити" NBA.**

*Absolvit în 2010*

Organizator: NBA.