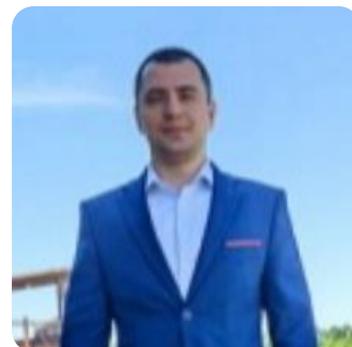


Андрей

Личный официант, Официант-батлер



Персональная информация

Дата рождения	1983
Знак зодиака	Рак
Гражданство	— Российская Федерация
Семейное положение, дети	Женат, есть дети (Двое детей (13 и 15 лет))
Место рождения	Россия
Местоположение	Россия, Щёлково
Водительские права	Да
Есть автомобиль	Да
Виды спорта	— Мероприятия на свежем воздухе
Интересы	— Здоровый образ жизни
О себе	<p>Умею и готов организовать коллектив , увлечь и заинтересовать работой. Нахожу выход из сложных ситуаций, умею доводить нужную информацию и находить общий язык. умение работать в команде. Дисциплинирован, без вредных привычек, с трезвым чувством ответственности за любое порученное мне дело. Ценю доверие к себе и сам доверяю людям.</p> <p>В обслуживании гостей: искренность и радушие считаю важными качествами.</p> <p>Уравновешенный, не скандалист, с чувством юмора, что считаю тоже не мало важным в общении. К людям отношусь с уважением и они мне отвечают взаимностью, как персонал, так и гости.</p> <p>Есть стремление на перспективу роста и обучения.</p>

Образование

- 2011	Среднее специальное образование, Экономика-предприятия, Младший специалист, , ДТ ДГМА,
--------	----------------------------------------------------------------------------------------

Опыт работы

Июнь - Ноябрь 2025

Россия

Официант/ Батлер

Выездные мероприятия в частные резиденции

Обязанности

Обслуживание VIP гостей, персональное обслуживание
Разработка и согласование индивидуальных и тематических меню с учетом персональных предпочтений
Организация и проведение частных приемов, банкетов и мероприятий на высшем уровне (до X гостей)
Контроль подачи и приготовления блюд (органолептика)
Обеспечение абсолютной конфиденциальности и дискретности при выполнении обязанностей.
Контроль хозяйственно-финансовой деятельности.
Контроль продукции (срок годности)
Организации работы объектов торговли и общественного питания

Декабрь 2024 - Май 2025

Россия, Москва

Менеджер ресторана

Ресторан «Саро»

Обязанности

Организация труда сотрудников ресторана, составление графиков их работы и отпусков;
Развитие внутрикорпоративной культуры, направление сотрудников на обучающие программы при необходимости, поиск новых кадров, аттестацию персонала;
Проверка технической исправности оборудования и организацию его ремонта или замены;
Обеспечение запаса хоз. товаров, его своевременного пополнения;
Ведение документации;
Контроль за соблюдением требований пожарной безопасности, охраны труда, санитарных норм и правил;
Участие в формировании ассортимента блюд и услуг ресторана.
Участие в разрешении конфликтных ситуаций с посетителями или внутри коллектива ресторана;
Поддержание имиджа ресторана и участие в рекламных кампаниях.

Сентябрь 2021 - Ноябрь 2024

Россия, Москва

Личный официант

Частное предпринимательство

Обязанности	<p>Обслуживание VIP гостей, персональное обслуживание первого лица крупнейшей частной инвестиционной группы и его семьи, работа с первыми лицами страны.</p> <p>Разработка и согласование индивидуальных и тематических меню с учетом персональных предпочтений (офис, выездные мероприятия, завтрак, обед, ужин)</p> <p>Организация и проведение частных приемов, банкетов и мероприятий на высшем уровне (до X гостей)</p> <p>Контроль подачи и приготовления блюд (органолептика)</p> <p>Обеспечение абсолютной конфиденциальности и дискретности при выполнении обязанностей.</p> <p>Контроль хозяйственно-финансовой деятельности.</p> <p>Контроль продукции (срок годности)</p> <p>Организации работы объектов торговли и общественного питания</p>
-------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Май - Сентябрь 2021

Россия

Заместитель директора службы питания

ООО «Подмосковная слобода»

Обязанности	<p>Курирование работы команды из VIP-официантов, включая подбор, обучение, мотивацию и контроль выполнения задач, оценка персонала и определение необходимости в дополнительном обучении сотрудников.</p> <p>Разработка и внедрение регламентов обслуживания для мероприятий высшего уровня, обеспечивающих единый стандарт качества.</p> <p>Тесное взаимодействие с шеф-поваром и отделом закупок для формирования премиального ассортимента и контроля качества поступающей продукции.</p> <p>Контроль над работой кухни и бара.</p> <p>Организация бесперебойной логистики и обеспечения мероприятий всеми необходимыми ресурсами.</p> <p>Личное участие в подготовке и проведении ключевых мероприятий с участием первых лиц государства и топ-менеджмента крупнейших компаний.</p> <p>Контроль над соблюдением кассовой дисциплины.</p>
Причина ухода	Предложили лучше условия

Январь 2015 - Май 2021

Россия, Москва

Старший официант

ООО «Подмосковная слобода» дом отдыха «Лужки Клуб»

Обязанности	<p>Обслуживание VIP гостей, персональное обслуживание первого лица крупнейшей частной инвестиционной группы и его семьи, работа с первыми лицами страны.</p>
-------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Разработка и согласование индивидуальных и тематических меню с учетом персональных предпочтений (офис, выездные мероприятия, завтрак, обед, ужин)

Организация и проведение частных приемов, банкетов и мероприятий на высшем уровне (до X гостей)

Контроль подачи и приготовления блюд (органолептика)

Обеспечение абсолютной конфиденциальности и дискретности при выполнении обязанностей.

Контроль хозяйственно-финансовой деятельности.

Контроль продукции (срок годности)

Организации работы объектов торговли и общественного питания

Поддержка контакта с постоянными клиентами компании

Причина ухода

Предложили лучше условия

Март 2013 - Декабрь 2014

Россия, Москва

Старший менеджер ресторана

Ресторан Brasserie Мост

Обязанности

Работа с аудиторией ресторана

Поддержание качества сервиса, введение европейских стандартов.

Планирования, организация и контроль работы в зале ресторана;

Составление графиков и расписания работы;

Контроль качества обслуживания посетителей ресторана;

Управление персоналом (прием и расстановка кадров; распределение обязанностей и делегирование полномочий; повышение трудовой мотивации управления и совершенствования системы материального стимулирования; обучение персонала продажам;

Планирование, организация и контроль эффективности обучения персонала, аттестация персонала ресторана);

Разрешение конфликтных ситуаций.

Причина ухода

Предложили лучше условия

Декабрь 2012 - Март 2013

Россия, Кострома

Руководитель отдела продаж мототехники

Автосалон Авто-Рим

Обязанности

Выполнение плана продаж,

контроль и анализ клиентской базы,

контролировать состояние дебиторской и кредиторской задолженностей клиентов,

разработка стратегии для отдела продаж,

составление отчетов по итогам продаж,
 ведение иной отчетной и рабочей документации,
 внедрение мотивационных программ,
 организация и координация деятельности отдела продаж,
 проведение переговоров с основными клиентами компании,
 содействие развитию долгосрочных партнерских отношений с клиентами
 анализ и систематизация клиентской базы компании,
 анализ данных продаж, изменения рыночной конъюнктуры,
 анализ эффективности рекламной стратегии компании.
 распределение клиентов и заявок между менеджерами отдела продаж,
 заключение договоров на реализацию продукции.
 организация обучения, повышения квалификации менеджеров отдела,
 обеспечение безопасных условий труда для находящегося в подчинении персонала.
 осуществление подбора менеджеров в отдел продаж,
 осуществление контроля за квалификацией сотрудников отдела, своевременностью отгрузки продукции, состоянием платежей в отделе, выполнением планов продаж и иных установленных показателей,
 правильностью заключения договоров менеджерами отдела, выполнением договорных обязательств, исполнением сотрудниками отдела продаж технологии процесса продаж и других локальных актов компании.

Причина ухода

Предложили лучше условия

Июнь 2011 - Ноябрь 2012

Россия, Москва

Руководитель отдела

ООО «ЭВЭН»

Обязанности

Продажи в B2B; B2C;
 Поиск потенциальных клиентов;
 Работа с впервые обратившимися клиентами;
 Ведение переговоров с клиентами;
 Предоставление отчетов начальнику отдела продаж по итогам работы.
 Прием и обработка заказов клиентов, оформление необходимых документов, связанных с отгрузкой продукции для клиентов;
 информирование клиентов обо всех изменениях в ассортименте, увеличениях и снижениях цен, акциях по стимулированию спроса, времени прихода продукции на склад;

Передача в отдел логистики заявок на доставку продукции клиенту;
 Участие в рабочих совещаниях;
 Ведение отчетной документации;
 Поддержание данных о клиенте в информационной базе клиентов организации.
 Отгрузка продукции клиентам;
 Осуществление контроля
 За квалификацией сотрудников отдела,
 За своевременностью отгрузки продукции,
 За состоянием платежей в отделе,
 За выполнением планов продаж и иных установленных показателей,
 За правильностью заключения договоров менеджерами отдела,
 За выполнением договорных обязательств, исполнением сотрудниками отдела продаж технологии процесса продаж и других локальных актов компании

Причина ухода: Предложили лучше условия

Январь 2010 - Февраль 2011

Россия, Москва

Менеджер ресторана

Ресторан Вон

Обязанности: Организация и контроль работы персонала, обучение и мотивация персонала; встреча гостей, приём банкетов и заказов, контроль взаимодействия кухни и зала; подбор персонала; создание в заведение атмосферы гостеприимства, обеспечение чистоты и порядка; проведение инвентаризаций, налаживание и поддержка обратной связи с целевой аудиторией для привлечения в компанию новых клиентов и сохранения уже существующей клиентской базы. Разрешение конфликтных ситуаций.

Причина ухода: Предложили лучше условия

Март 2008 - Февраль 2010

Россия

Управляющий ресторана

Ресторан Балагур

Обязанности: Планирования, организация и контроль работы в зале ресторана; Составление графиков и расписания работы; Контроль качества обслуживания посетителей ресторана;

	Управление персоналом (прием и расстановка кадров; распределение обязанностей и делегирование полномочий; повышение трудовой мотивации управления и совершенствования системы материального стимулирования; планирование, организация и контроль эффективности обучения персонала, в т. ч. на рабочих местах; аттестация персонала ресторана)
Причина ухода	Предложили лучше условия

Здоровье

Курите	Нет
Эпилептик	Нет
Диабетик	Нет
Дальтоник	Нет
Дислексик	Нет
Вегетарианец	Нет
Проходили ли вы медицинский осмотр в течение последних 6 месяцев?	Да
Аллергии	Нет

Дополнительная информация

Личные качества	ответственность, пунктуальность, надёжность, активность, позитивность, квалифицированность, опытность
Ключевые навыки	Положительный образец для подражания. Способность быстро адаптироваться к любым ситуациям. Способность работать под давлением или в стрессовых условиях.. Умение работать по собственной инициативе, брать на себя дополнительную ответственность. Отличные коммуникативные и человеческие навыки на всех уровнях. Опыт круглосуточной работы
Готовы ли вы пройти полиграф, если этого требует работодатель?	Да
Английский	A1 - Начальный
Русский	Родной
ID	29488

Другие рекомендации доступны по запросу