



# Страхов Иван Алексеевич

Мужчина, 31 год, родился 20 февраля 1992

+7 (961) 3935215

strah.off.ivan@gmail.com — предпочитаемый способ связи

Проживает: Москва

Гражданство: Россия, есть разрешение на работу: Россия

Не готов к переезду, готов к командировкам

## Желаемая должность и зарплата

### Менеджер

**80 000**

руб.

Специализации:

— Менеджер ресторана

Занятость: полная занятость

График работы: полный день

Желательное время в пути до работы: не имеет значения

## Опыт работы — 10 лет 1 месяц

Январь 2023 —  
настоящее время  
6 месяцев

### Elysium Hall

#### Менеджер клуба

Повышение общего уровня удовлетворённости гостей, благодаря эффективному обучению, коучингу и обратной связи для всех членов команды

Контроль трудовой дисциплины персонала и соблюдение должностных инструкций.

Найм, подбор и обучение новых сотрудников.

В рамках трудовой деятельности регулярно успешно проходил проверку службы безопасности. (Анализы на наркотики, полиграф)

Контроль за исполнением обязанностей младшего персонала.

Решение конфликтных ситуаций с гостями и персоналом.

Ведение отчетности.

Май 2022 —  
Февраль 2023  
10 месяцев

### Yolka Art

#### Управляющий кофейни

Сервис и стандарты:

-Работа с гостями- решение конфликтных ситуаций, работа с возражениями.

-Работа на сервис зоне - контролировал соблюдение стандартов компании по обслуживанию, приготовлению и подаче блюд и напитков.

-Контроль соблюдения стандартов компании линейным персоналом. -Контроль соблюдения санитарных норм, сроков годности.

-Обучение и контроль персонала в течение смены по стандартам компании.

Ведение смены в ресторане: открытие и закрытие Арт галереи и бара.

Проведение лекций по технике безопасности.

Работа с документами:

- Заполнение кассовых журналов
- Ведение основной менеджерской документации.
- Ведение первичной документации.

Работа с материальными ценностями:

- Инкассация денежных средств R\_keeper
- Ведение и контроль кассовой. дисциплины.
- Ведение первичной финансовой отчетности, расчет с поставщиками и специалистами по обслуживанию техники (профилактические работы).
- Контроль технического состояния оборудования и устранение аварийных ситуаций.
- Проведение инвентаризаций.
- Работа с поставщиками - планирование заказа продуктов, работа с накладными, сертификатами.
- Работа с сотрудниками, направленная на выполнение планируемой выручки и прирост ТО, привлечение гостей.

Март 2021 — Май  
2022  
1 год 3 месяца

## **Brew KITCHEN**

### **Менеджер ресторана (заместитель генерального директора)**

Курировал ежедневную работу ресторана с полным спектром услуг, с штатом 10 членов команды.

Ведение смены в ресторане: открытие и закрытие ресторана.

Обеспечения всех норм охраны труда, техники безопасности и санитарии а также политик и процедур компании.

Ведение и контроль кассовой дисциплины, ведение первичной финансовой отчетности-расчет с поставщиками, заполнение кассовых журналов, инкассация денежных средств, ведение основной менеджерской документации, ведение первичной документации.

Контролировал соблюдения стандартов компании по обслуживанию, приготовлению и подаче блюд и напитков.

Контроль соблюдения стандартов линейным персоналом, контроль соблюдения санитарных норм, сроков годности.

Контроль технического состояния оборудования и устранение аварийных ситуаций.

Работа с материальными ценностями, оформление первичных документов.

Проведение инвентаризаций, обучение и контроль персонала в течение смены по стандартам компании.

Работа с поставщиками - планирование заказа продуктов, работа с накладными, сертификатами.

Работа с сотрудниками, направленная на выполнение планируемой выручки и прирост ТО, привлечение гостей.

Работа с гостями, решение конфликтных ситуаций.

Сотрудничество с шеф поваром для разработки сезонных меню и ежедневных блюд с учётом предпочтения гостей и диетических требований

Март 2020 — Май  
2021  
1 год 3 месяца

## **Virgins & Burlesque**

### **Менеджер клуба**

Контроль трудовой дисциплины персонала и соблюдение должностных инструкций.

В рамках трудовой деятельности регулярно успешно проходил проверку службы безопасности. (Анализы на наркотики, полиграф)

Контроль за исполнением обязанностей младшего персонала.

Решение конфликтных ситуаций с гостями и персоналом.

Ведение отчетности.

Июль 2019 —  
Март 2020  
9 месяцев

## **Ля Фамилия**

### **Бар-менеджер**

Открыл и организовал работу бара при ресторане с нуля.

Чем я занимаюсь, и что входит в мои обязанности:

Организация, структурирование производственных и бизнес процессов;

Контроль соблюдения стандартов сервиса ресторанов;

Разработал и внедрил барную, винную карту, технологическую карту;

Разработка сезонных предложений;

Набор и обучение персонала;

Управление персоналом бара, составляю график работы персонала;

Составил чек-лист, и регламент работы барменов;

Занимаюсь закупкой барной посуды, оборудования и контролем правильной эксплуатации оборудования ;

Работаю с поставщиками, ищу новых поставщиков ;

Оптимизирую производство, ищу способы сокращения расходов, увеличение среднего чека, увеличения объема продаж;

Формирую заявки на алкоголь и продукты ( контроль качества сырья, сроков годности заготовок и т.д.)

Контроль соблюдения работниками правил техники безопасности, санитарных норм, правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины, а так же правил внутреннего трудового распорядка;

Провожу инвентаризацию, контроль остатков, ведение отчетной документации;

Постоянный контроль за технологией приготовления напитков, нормами закладки сырья;

Провожу инструктаж по технологии приготовления напитков и другим производственным вопросам;

Провожу тренинги по стандартам сервиса ресторана, с официантами и барменами;

Сентябрь 2014 —  
Май 2019  
4 года 9 месяцев

## **Сеть ресторанов "Рестогруп"**

### **Бармен, старший бармен, бар-менеджер**

Обязанности бармена;

Принимает заказы от посетителей.

Консультирует посетителей по вопросам заказа блюд и напитков.

Обслуживает посетителей за барной стойкой.

Готовит безалкогольные и алкогольные коктейли.

Производит денежные расчеты с посетителями.  
Оформляет витрины и барную стойку, содержит их в порядке.  
Эксплуатирует и обслуживание музыкальной аппаратурой.  
Составляет заявки на необходимое количество и ассортимент напитков, закусок и др. товаров, ведет учет посуды.  
Получает товары и продукты со склада или производства.

Обязанности бар-менеджера

Контроль работы 2 ресторанов

Организация, структурирование производственных и бизнес процессов;

Контроль соблюдения стандартов сервиса ресторанов ( что бы напитки отдавались вкусно и быстро )

Разработка барной, винной карты, технологических карт;

Набор и обучение персонала;

Руководство персоналом бара, составление графиков работы персонала;

Закупка посуды, оборудования и контроль правильности эксплуатации оборудования

Работа с поставщиками, поиск новых поставщиков

Оптимизация производства, сокращения расходов

Формирования заявок на алкоголь и продукты, контроль качества сырья, сроков годности, ассортимента и т.д.;

Контроль соблюдения работниками правил и норм охраны труда и техники безопасности, санитарных требований и правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины, правил внутреннего трудового распорядка;

Проведение инвентаризации, контроль остатков;

Ведение отчетной документации;

Постоянный контроль за технологией приготовления напитков, нормами закладки сырья и соблюдением работниками санитарных требований и правил личной гигиены;

Проводить инструктаж по технологии приготовления напитков и другим производственным вопросам.

Май 2013 —  
Сентябрь 2014  
1 год 5 месяцев

## **Ресторанный комплекс и пивоварня "Весна"**

Тольятти, Юбилейная ба

### **Бармен**

Принимает заказы от посетителей.  
Консультирует посетителей по вопросам заказа блюд и напитков.  
Обслуживает посетителей за барной стойкой готовыми к употреблению безалкогольными и алкогольными напитками и блюдами.  
Готовит безалкогольные и алкогольные коктейли.  
Производит денежные расчеты с посетителями.

Оформляет витрины и барную стойку, содержит их в порядке.  
Эксплуатирует и обслуживает музыкальную аппаратуру.  
Составляет заявки на необходимое количество и ассортимент напитков, закусок и др. товаров, ведет учет посуды. Получает товары и продукты со склада или производства.

Образование

Высшее

2012      **Тольяттинский государственный университет, Тольятти**  
Физической Культуры, Физическая культура для лиц с отклонениями в состоянии здоровья (адаптивная физическая культура) (специалист по адаптивной физич

Ключевые навыки

Знание языков	Русский — Родной Английский — B1 — Средний
Навыки	<div>Ведение учётной деятельности</div> <div>Развитые аналитические способности</div> <div>Знание правил пищевой и санитарной безопасности</div> <div>Умение разрешать конфликты и решать проблемы</div> <div>Умение работать в быстро меняющейся среде</div> <div>Сильные лидерские и командные способности</div> <div>Отличные межличностные и коммуникативные навыки</div> <div>Владею POS системами и программным обеспечением для управлением рестораном</div> <div>Управление финансами, включая составления бюджета, прогнозирование и контроль затрат</div>

Опыт вождения

Права категории B