

САБИТ ШАНГЕРЕЙ

МЕНЕДЖЕР

КОНТАКТЫ

+7 708 641 53 91
sabitshangery@gmail.com
<https://github.com/Tokagero13>

НАВЫКИ

- ★★★★★ Адаптивность
- ★★★★★ Компьютерные навыки
- ★★★★★ Быстрое обучение
- ★★★★★ Умение работать в команде
- ★★★★★ Обслуживание клиентов
- ★★★★★ Руководство командой
- ★★★★★ Решение проблем
- ★★★★★ Внимание к деталям
- ★★★★★ Ресторанные операции
- ★★★★★ Оптимизация эффективности

EDUCATION

Сентябрь 2011 г. – май 2015 г.

Университет Хаддерсфилда,
Бакалавр

Сентябрь 2017 г. – май 2018 г.

Евразийский национальный
университет (ЕНУ),
Бакалавр

Сентябрь 2018 г. – декабрь 2019 г.

BHMS,
Продвинутый диплом

ПРОФИЛ

Со всей жизненной страстью к образованию и прочными организационными навыками, приобретенными благодаря моему образованию в области архитектуры, я отлично осваиваю инновационные методы обучения и эффективно использую англоязычные ресурсы. Мой опыт в области кулинарии научил меня усердной подготовке, устойчивости к стрессам и неуклонному следованию высоким стандартам. Посвятив себя непрерывному развитию, я с энтузиазмом преследую новые знания и возможности, постоянно стремясь к совершенству и несущий полную ответственность за свою работу.

ОПЫТ

* Май 2022 г. – май 2024 г.

Менеджер в компании "Forza",
Руководил операциями на нескольких торговых площадках, увеличивая видимость продукции и объем продаж.
Специализировался на поиске товаров из Китая, обеспечивая выгодное закупочное снабжение и управление цепочкой поставок.
Вел переговоры с поставщиками и грузоперевозчиками для оптимизации условий и снижения логистических издержек.
Владеет навыками финансового и складского управления, используя программное обеспечение для комплексного управления.
Внедрил эффективные складские системы, оптимизируя хранение и распределение товаров.
Проявил экспертизу в управлении торговыми площадками и стратегиях целевой рекламы.

Январь 2020 г. – Январь 2021 г.

Умение создавать художественное оформление и визуально привлекательные представления блюд.
Активное участие в разработке инновационных меню для холодных закусок.
Опыт в поиске, хранении и обеспечении качества ингредиентов.
Поддержание чистоты и гигиены в процессе приготовления пищи.
Эффективное управление запасами для минимизации отходов.
Обучение и руководство молодыми членами кулинарной команды.
Страстное стремление к инновациям в рецептуре и созданию кулинарных шедевров.
Предоставление исключительного приготовления пищи и представления на мероприятиях.
Добросовестный контроль и оптимизация затрат для достижения финансовых целей.