

КОНТАКТЫ

+7 (000) 000-00-00

a.mel@example.com

Ярославль

НАВЫКИ

- Управление командой ресторана
- Координация зала и кухни
- Планирование смен
- Анализ времени подачи
- Работа с обратной связью гостей
- Контроль отчётности по сменам

Мельников Антон

Директор ресторана

О СЕБЕ

Директор ресторана с пятилетним опытом управления заведением с полным обслуживанием. Работа с командой зала и кухни, контроль смен и разбор причин задержек при подаче.

ОПЫТ РАБОТЫ

сентябрь 2021 — по настоящее время

Директор ресторана

Ресторан «Городская кухня»

Руководил рестораном на 85 мест с командой из 24 сотрудников. Вместе с шеф-поваром и менеджерами смен разбирал причины задержек на ужинах по пятницам. Согласовал порядок передачи изменений по бронированиям и поручил менеджерам отмечать время подачи первых блюд в сменном отчёте. По итогам проверки закрепил новый порядок для пятничных смен.

февраль 2017 — август 2021

Менеджер смены

Ресторан «Речной дом»

Управлял сменами в зале, распределял столы между официантами и уточнял изменения бронирований. Передавал кухне сведения о крупных компаниях, разбирал обращения гостей и отмечал повторяющиеся причины задержек. После закрытия передавал директору отчёт о работе смены.

ДОСТИЖЕНИЯ

- По сменным отчётам сравнил по 40 заказов в двух пятничных сменах. В пределах внутреннего ориентира по времени первые блюда подали по 28 заказам до изменения порядка и по 35 после.

ОБРАЗОВАНИЕ

2016

Ярославский государственный университет им. П. Г. Демидова

Менеджмент

КУРСЫ

2023

Управление сменами ресторана

Внутренний практикум ресторана

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

Готовность к работе в вечерние смены и выходные.