|  |  |
| --- | --- |
| **Zbigniew Malinowski****manager restauracji**D:\ORION\legal_photo\photoshop\men08_bad.jpgzbigniew.malinowski@poczta.pl+48 555 900 800linkedin.com/zbigniew.malinowski**O mnie**Mam 32 lata, ukończyłem technikum gastronomiczne i studia z zarządzania. Posiadam z 3-letnie doświadczeniem na stanowisku kierowniczym w hotelu. Przez ten czas bardzo dobrze poznałem branżę hotelarsko-gastronomiczną. Jestem osobą operatywną, dobrze zorganizowaną, o analitycznym umyśle. **Biegle posługuje się językiem angielskim**. Chętnie wykorzystam swoje umiejętności w Państwa restauracji na stanowisku "manager restauracji". | **Doświadczenie zawodowe**08/2013 - 09/2018**Przedsiębiorstwo Handlowe MSS Sp. z o. o. Warszawa****Stanowisko:** asystentka prezesa**Najważniejsze obowiązki:** * sprawne zarządzanie personelem na kuchni i na sali;
* dbanie o najwyższą jakość obsługi gości restauracji;
* monitorowanie stanu magazynowego, nadzorowanie zamówień i dostaw;
* utrzymywanie kontaktu z dostawcami i podwykonawcami;
* dbanie o przyjazną atmosferę i wystrój lokalu;
* organizacja przyjęć, bankietów, uroczystości;
* przeprowadzanie zabiegów reklamowych i marketingowych;
* przyglądanie się rynkowi i konkurencji;
* badanie potrzeb konsumentów;
* nadzór nad wypełnianiem norm zewnętrznych i wewnętrznych i przestrzegania przepisów BHP i PPOŻ;
* prowadzenie spraw personalnych m.in. rekrutacja nowych pracowników, ustalanie grafiku pracy, ustalanie urlopów.

**Dodatkowe umiejętności*** obszerna wiedza na temat gastronomii;
* umiejętności organizacyjne, operatywność, zaangażowanie;
* zdolność do motywowania personelu i podtrzymywania dobrych relacji;
* wysoka kultura osobista, otwartość i komunikatywność;
* czynne prawo jazdy kat. B;
* biegła znajomość jęz. angielskiego na poziomie B2.

**Wykształcenie** 2013 - 2016**Uniwersytet Łódzki****Kierunek**: zarządzanie zasobami ludzkimi**Uzyskany tytuł**: licencjat z zarządzania zasobami ludzkimi2008 - 2013**Zespół Szkół Gastronomicznych w Poznaniu****Uzyskany tytuł:** technik kucharz |