

Контактная информация:

E-Mail: valovuy1986@ukr.net
valovuy1986@mail.ru



РЕЗЮМЕ

Валовой Андрей Анатольевич

Личная информация:

- Дата рождения: 21.11.1986р.
- Место жительства: Львов
- Семейное положение: женат
- Личные качества: целеустремленность, коммуникабельность, энергичность, ответственность, пунктуальность, желание развиваться, стойкость в стрессовых ситуациях.

Образование:

2002 - 2006 Высшее Профессиональное Училище № 34 г. Стрый, специальность "повар - официант", IV - курс, Лицейная группа: младший специалист "Технолог питания"

2006 -2009 Львовский институт экономики и туризма, специальность «Пищевая технология и инженерия» специальность «Технология питания», бакалавр «технолог питания»

2009 - 2010 Львовский институт экономики и туризма, специальность «Пищевая технология и инженерия» специальность «Технология питания», специалист «инженер - технолог»

2012 Курс повышения квалификации по менеджменту ресторанно - гостиничного и туристического бизнеса. На базе DKT time - Hospitality Consulting Group

Дополнительные курсы и тренинги:

- Принимал участие в организации и проведении межвузовской научно-практической конференции «Новейшие тенденции в технологии питания»
- Тренинг - центр «Озерный - Край» г. Львов, «особенности ресторанного сервиса», «стандарты и техника обслуживания»
- Тренинг - центр «Инновации» Киев, «особенности гостинично - ресторанного сервиса»
- Тренинг - центр «Центр Управления Персоналом» г. Львов, «Психологические аспекты в работе официанта»
- Прошел начальный курс сомелье, организованный на базе «Ваш Сомелье» - вина и тяжелая группа алкоголя.
- Прошел программу обучения Пауля Канвар (Германия), «Галицкая Школа гостеприимства» г. Львов: - Основы хороших манер, - обслуживание в ресторане, - сервировка в ресторане; - основы проведения специальных мероприятий: семинары, конференции, банкеты, торжественные события.
- Тренинг - центр «Центр Управления Персоналом» г. Львов, «жесты как основа правильного тона»
- Базовая подготовка по «организации кейтеринга» на базе «Галицкая Школа гостеприимства» г. Львов
- ЛКП «Агентство по подготовке Львова к чемпионату Европы по футболу 2012», организация обслуживания иностранных групп туристов
- ЛКП «Агентство по подготовке Львова к чемпионату Европы по футболу 2012»; кейтеринг на открытом воздухе (выездной)
- курс по продвижению бренда – для менеджеров ресторано – гостиничного бизнеса, Группы компаний "ST", 2013

Опыт работы:

Общий стаж работы в ресторанной сфере 11 лет
официантом – 4г

ст. официантом – 1г

администратором – 3г

менеджером F & B – 2г

Ассистент консультанта по ресторанному делу – 1г

2002 - 2006 Работа:

Официант

- кафе - баре «Престиж»;

- пиццерия «Челентано»;
- ресторан «Айвенго» в г. Стрый;
- комплекс база «Шепильская» в направлении г. Трускавец,
- а также обслуживание: свадеб, корпоративов и других торжественных событий - кейтеринг.

2006 – 2007 Участие в международной стажировке на базе отеля – ресторанного комплекса «ORBIS ZAMOYSKY» (Польша) – работа по контракту. Кельнер – (бармен – официант)

2007 – 2012 ПП «Кейтеринг - Сервис» гостинично - ресторанный комплекс «Швейцарский», с 2007 - 2009 ресторан «Кактус», 2009 - 2012 ресторан «Валентино». Официант – 6 месяцев, ст. официант – 1 год, администратор – 3 года 6 месяцев.

01.03.2012 - 01.12.12 (окончание договора) Управляющим в ресторане при отеле "Status" на 60 посадочных мест.

01.02.2013- 30.04.2013 - открытие «Гостиного двора» в Прикарпатье, колыба на 6 номеров и ресторанчик на 25 посадочных мест.

01.05.2013 – 30.12.2013 – открытия ресторана «Паблик» Россия, г. Тула

Дополнительная информация:

3 2010г. провожу обучение для персонала (администраторы, официанты, бармены, повара). Основное обучение - основы сервиса в ресторане. Подразделенное обучения - организация рабочего места работника, организация командной работы; сотрудничество отделов кухни и зала ресторана. Менеджмент - основы организации работы в ресторане

25.01.2014 – Стал почетным членом ассоциации « Западной Шеф Группы»
2014 – стал членом Сербской ассоциации поваров

- Проведения открытого семинара на тему «Систематизация научных исследований, относительно инновационных технологий производства

продукции общественного питания» на примере балканской кухни с учетом опыта консалтинговой компании ДКТ. Львов, 2014

- Принимал участия в организации кулинарных мастер классов
- Был головой жюри кулинарного конкурса кулинаров среди студентов в училище №34
- Разработка концептуальной документации для проектов

Навыки:

- Практические знания и навыки обслуживания гостей в ресторане.
- Составление меню для различных типов мероприятий.
- Организация, по проведению детских и взрослых: дней рождений, свадеб, вечеринок, корпоративов, шведских и фуршетных столов. А также досуга для VIP персон.
- Навыки проведения инвентаризации.
- Создание технологических карт.
- Разработка новых блюд и их введения.
- Разработка карты напитков для бара (коктейльная, алкогольная, сигарная, вина, кофейная и чайная карты)
- Введение отчетности ресторана.
- Подбор необходимой посуды и инвентаря для работы.
- Расход, приход ресторана.
- Управление персоналом.
- Практика и проведение тренингов в гостинично - ресторанной сфере (по направлению «организация обслуживания»)
- Практика написания методичек по направлению «организация обслуживания»
- Проведение открытых лекции для студентов.
- Разработка и проведение мастер - классов для студентов.
- Обучение персонала.
- Знание компьютера на уровне свободный пользователь

Владение иностранными языками:

На базовом уровне общения - английский, польский; русский - разговорный; украинский - родной.

Увлечения, хобби:

Веду активный образ жизни; без вредных привычек, занимаюсь спортом, спортсмен - любитель.

До своей работы и задач, которые поставлены передо мной, отношусь серьезно и с ответственностью, всегда стараюсь достичь поставленной цели и высокого уровня работы. Легко адаптируюсь к новым условиям и умею находить общий язык с людьми разного возраста.

Получил знания и практические навыки путем карьерного роста от должности официанта до администратора.

Надеюсь, что мой опыт и знания будут полезны Вам, а моя самоотдача и настойчивость в работе будут обеспечивать нужные результаты.