男 | 41岁 | 籍贯:哈尔滨

L 13394588080 **■** m13394588080@163.com

19年工作经验 | 求职意向:餐饮店长 | 期望薪资:5-7K | 期望城市:哈尔滨



🔼 个人优势

- 1.具备出色的执行力和亲和力,能够在团队中建立良好的人际关系,注重工作细节,确保 每一项任务都能准确无误地完成。
- 2.工作态度认真负责,始终将责任心放在首位,无论是个人工作还是团队协作,都能展现出极高的责任感。
- 3.学习适应能力强,能够迅速掌握新的知识和技能,面对新的工作环境和挑战,能迅速调整自己,以最佳状态投入工作。
- 4.曾担任厨师长,具备丰富的厨房管理经验,擅长检查厨房设备、控制成本、订货补货以及巡检厨房卫生,保证食品安全和卫生。
- 5.曾担任餐饮店长,具备丰富的团队管理和培训经验,能够有效提升员工的工作积极性和业务能力,确保团队的高效运转。
- 6.擅长成本控制,能够制定合理的预算,有效控制门店运营成本,提高经营效益。
- 7.能够准确理解并执行上级的政策和指示,确保政策在门店的有效执行,及时发现并解决问题,保证门店的正常运营。
- 8.拥有丰富的门店盘点和库存管理经验,能够准确掌握门店的物资情况,合理安排订货补货,减少浪费,提高效率。

△ 工作经历

哈尔滨佰彩食品有限公司 餐饮店长 2024.03-至今

- 1.负责整个餐饮店面的日常运营管理,确保店面正常运作。
- 2.制定并实施人员培训计划,提升员工服务水平和业务能力。
- 3.监督并指导员工提供优质的客户服务,处理顾客投诉和反馈。
- 4.管理店内的库存,定期进行盘点,确保食材和物品充足且符合食品安全标准。
- 5.负责店面的现场管理,包括环境卫生、设备维护以及员工的工作状态。
- 6.分析餐饮市场的趋势和顾客需求,调整经营策略以提高店面营业额。
- 7.与上级领导和公司其他部门保持良好沟通,及时上报店面运营情况,并完成公司下达的各项任务指标。

麻辣速递酸辣苕粉哈西万达店 餐饮店长 2021.09-2023.10

- 1.负责加盟商的实操培训工作,确保其掌握快餐店的日常运营流程和标准。
- 2.发展和培训员工,提升团队的专业技能和服务水平,为顾客提供优质的餐饮体验。
- 3.管理门店的日常运营,包括但不限于人员调度、库存管理、设备维护等,以确保门店的 高效运转。
- 4.严格控制成本,通过精细化管理,有效降低运营成本,提高门店的盈利能力。
- 5.负责进货验收,确保食材新鲜、质量达标,保障食品安全。
- 6.维护店面管理,创造和保持整洁、有序的就餐环境,提升顾客满意度。



高中 高中

1999-2002