

个人简历

刘志强

应聘岗位：餐饮经理

山东青岛市、黑龙江哈尔滨 接受异地工作

13936925900

1994年7月13日 31岁

全日制大学专科

齐齐哈尔工程学院



工作经历 Experiences

总共 6 年餐饮经验，其中 4 年团餐、2 年酒店餐饮

2024.09~至今

哈尔滨剑桥学院 大学学校

餐饮经理 | 团餐

(山东鸿兴通业后勤服务有限公司) 校企合作

- New House 餐厅一层至四层餐厅负责人，全面负责餐厅项目管理，食安、人员、产品，合理安排人、财、物保持良性运营，包含前期供应商寻找、对接、完善流程。
- 剑桥集团哈尔滨校区宴会厅接待经理、包间接待负责人，对接集团办公室、校级办公室、工会、集团党委、校团委、财务部、教育厅接待等部门。
- 宴会、包间部从零起步开荒搭建至流畅运营，淡季宴会减少后改为自助餐，2024 年度下学年合计接待次数达到 80 次，总收入达到 20 万元，运营后，对接待流程进行了不断优化和梳理，并确认了餐券类、派餐类的回款方式。

2024.03~2024.08

青岛黄海学院 大学学校

餐饮经理 | 团餐

(青岛丰盛嘉餐饮管理有限公司) 校方自创

- 供应教师学生每天 2 餐，每顿 1000 人/次，午餐、晚餐的堂食和外带，保障食品安全、食品质量、日常消杀工作
- 餐厅共计 13 个档口，均为招商合作，负责档口招聘、入职、离职办理、员工培训、档口加盟合同签订、人员的工资计算、投诉处理
- 餐厅的物耗、公区成本控制、组织餐厅节假日营销活动、现场安全管理、餐厅营收分析对比等工作
- 餐厅每月两次 13 个档口的返款结算

2022.04~2024.01

青岛啤酒(西海岸)文旅发展有限公司

餐饮主管 | 酒店

- 任职青岛啤酒一楼餐饮主管，参与酒店零开始建设，有丰富的开荒经验
- 整体店面三层楼，执行一层一店、一店一策方针，负责整体一楼店面管理
- 负责室内 242 个餐位和露台 330 个餐位，西餐风格，露天烧烤、半西式自助餐
- 现场 70+人员管理、考勤管理、员工培训
- 管理 5 个库房的易耗品出入库、酒水出入库、设备器具的管理、食品类物资管控，所有物资采购以及收发货
- 负责 2022、2023 年啤酒节主会场，每日接待团餐 50 人-300 人团队，半月创造收入 310 万元+
- 酒店包含散台零点、商务宴请包间、中式餐饮聚会包间
- 参与金沙灘啤酒节大型外展活动，负责 2023 年青岛凤凰音乐节、盖亚电音节，青岛啤酒的商品，酒水进场售卖以及对接甲方回款等工作，共计营收 7 万元+
- 美团管理达到 4.9 分
- 餐厅共计 12 个档口，全部自主经营模式，负责餐厅人员招聘、培训、合同签订、13+人工工资计算

2019.02~2022.03

河北千喜鹤饮食股份有限公司

餐饮经理 | 团餐

- 餐厅第一责任人，全面负责餐厅项目管理，食安管理、人员管理、产品管理，合理安排人、财、物保持良性运营
- 自营餐厅的餐饮成本控制、物耗成本控制、负责餐厅全部人员招聘、入离职办理、员工培训、合同签订、工资计算
- 招商加盟档口的返款结算，与甲方沟通进行意见调查并进行整改、核算结款、投诉处理、餐厅营收分析对比等工作

以下为在司期间负责的四个项目经历

2021.12-2022.03

辽宁省实验中学餐饮中心 高中学校 (半封闭式)

餐饮经理 | 团餐

- 供应教师学生每天 3 餐，每顿 2500-3000 人次，早餐、午餐、晚餐的堂食，保障食品安全、食品质量、消杀工作
- 餐厅共 12 个档口，为加盟档口和餐厅自营档口共存模式，管理 5 个招商档口 7 个自营档口，34+人员的工资计算
- 招商档口的返款结算，甲方沟通、结款等工作

2021.09-2021.12

定州市高级技工学校餐饮中心 高职技校 (流动式管理)

餐饮经理 | 团餐

- 供应教师学生每天 3 餐，每顿 300+人次，早餐、午餐、晚餐的堂食，保障食品安全、食品质量、消杀工作
- 保障部队、预备役部队 600+人次两餐的就餐
- 餐厅共计 6 个档口，全部自主经营模式，负责餐厅全部人员招聘、员工培训、合同签订、10 人+工资计算
- 接手时餐厅已连续亏损 6 年、经过大整顿后，达到微盈利 3000 元/月

2021.05-2021.08

高阳三利中学餐饮中心 初中学校 (封闭式管理)

餐饮经理 | 团餐

- 供应每天 3 餐，每顿 800+人次，早餐、午餐、晚餐的堂食，保障食品安全、食品质量、消杀工作
- 餐厅共计 12 个档口，全部自主经营模式，负责餐厅人员招聘、培训、合同签订、13+人工工资计算

2019.02-2021.04

大庆沃尔沃汽车制造有限公司餐饮中心 (外资企业)

餐饮经理 | 团餐

- 供应每天 4-5 餐，每顿 1400+人次，早餐、午餐、简餐配送车间、夜餐等堂食，保障食安、食品质量、消杀工作
- 餐厅共计两层，14 个档口，全部自主经营模式，负责餐厅人员招聘、培训、合同签订、44+人工工资计算
- 每月的月利润在 5%-9%之间，午餐、夜餐每顿餐标 15 元/人，简餐配送 9 元/人

专业技能与优势

丰富的团餐管理经验，特别是在制造工厂、学校餐厅和酒店餐饮领域
擅长餐厅项目管理，包括食品安全、人员管理、产品管理等
有较强的市场开拓和运营能力，能够优化接待流程，提升餐厅营收
具备良好的沟通协调能力，能够成功对接多个部门和甲方

与贵公司招聘要求匹配度

具备全日制大学专科学历，符合招聘要求
拥有超过 6 年的餐饮经验，其中 4 年专注于团餐领域，与招聘要求高度匹配
在多个项目中展现出较强的管理能力和运营能力，能够胜任团餐经理岗位