



# Sviatoslav Cherkas

GASTRONOMIA

788839333

sviatoslav299@gmail.com

kraków, 31-404 Kraków

## PODSUMOWANIE

Jestem ekspertem w tworzeniu strategii biznesowych oraz w osiąganiu założonych celów. Moja zdolność do kreatywnego myślenia i rozwiązywania problemów, w połączeniu z umiejętnościami interpersonalnymi, pozwala mi na skuteczne zarządzanie ludźmi i zasobami. Chętnie wniosę swoje letnie doświadczenie i wiedzę, aby przyczynić się do sukcesu Państwa firmy na stanowisku menedżera.

## UMIĘTNOŚCI

- Utrzymywanie czystości
- Przyjmowanie produktów
- Kontrola jakości

## DOŚWIADCZENIE

04/2024 - obecnie

**Menedżer**

**Bafra Kebab** | Kraków

- Dbanie o pozytywną atmosferę pracy w zespole.
- Zarządzanie relacjami z dostawcami i partnerami biznesowymi.
- Współtworzenie strategii marketingowej firmy.
- Negocjowanie transakcji i umów handlowych.
- Rekrutowanie i wdrażanie nowych współpracowników.
- Wykonywanie analiz danych finansowych i przygotowywanie prognoz.
- Planowanie i wdrażanie strategii pracy zespołu.
- Przygotowywanie prezentacji i organizacja szkoleń dla całego zespołu.
- Planowanie i koordynacja projektów oraz działań operacyjnych.
- Wdrażanie oraz analizowanie efektywności działań promocyjnych i sprzedażowych.
- Identyfikowanie i minimalizowanie ryzyka związanego z działalnością firmy.
- Wdrażanie innowacyjnych rozwiązań technologicznych w celu poprawy efektywności biznesowej.
- Przygotowywanie raportów i dokonywanie analizy danych finansowych.
- Ocenianie wydajności pracowników, przyznawanie nagród i premii oraz motywowanie do osiągania założonych celów.
- Ustalanie polityki cenowej i promocyjnej.
- Wdrażanie oraz testowanie nowych technologii i innowacji.
- Podjęcie decyzji strategicznych dla rozwoju organizacji.

01/2024 - 04/2024

**Pracowniczka gastronomii**

**Berlin doner kebab** | Kraków

- Przestrzeganie norm dotyczących bezpieczeństwa żywności.
- Obsługa kasy fiskalnej i przyjmowanie płatności.
- Prowadzenie działań promocyjnych i ofert specjalnych.
- Przygotowywanie prostych dań i napojów.
- Sprzątanie i utrzymanie czystości w miejscu pracy.
- Sprawnie wydawanie zamówień.
- Prowadzenie inwentaryzacji stanu magazynu.
- Dbanie o odpowiednie warunki przechowywania produktów spożywczych.
- Nieustanne doskonalenie umiejętności obsługi klienta.
- Zapewnianie szybkiej obsługi klientów.
- Obsługiwanie urządzeń do przygotowywania napojów.
- Udzielanie informacji dotyczących składników wybranych potraw.
- Dbanie o jakość i zgodność z normami.
- Wprowadzanie danych do systemu.
- Współpraca z innymi działami firmy.
- Wykonywanie codziennych obowiązków.
- Wykonywanie zadań administracyjnych.
- Rozwijanie i doskonalenie produktów i usług.
- Przygotowywanie raportów.
- Budowanie długotrwałych relacji z klientami.

## WYKSZTAŁCENIE

09/2023 - obecnie

**ZESPÓŁ SZKÓŁ ZAWODOWYCH HUTY IM. TADEUSZA SENDZIMI** | Kraków

Technik Logistyka

## JĘZYKI OBCE

Ukraiński: Język ojczysty

## JĘZYKI OBCE

**Ukraiński:** Język ojczysty

**Polski:**  B2

Wyższy średnio zaawansowany

**Rosyjski:**  A2

Podstawowy

**Angielski:**  A1

Początkujący