

ALEXANDRA HURMUZACHE



Personal

Adresă
Strada I.C. Brătianu, Nr. 1, Bloc 4, Scara A, Etajul 1, Ap. 7
235300 Timișoara

Număr de telefon
0755203685

E-mail
exemplu@cvmaker.ro

Data de naștere
15-09-1984

Interese

- Gătit organic și sustenabil
- Degustare de vinuri
- Decorare de torturi
- Produce de panificație

Abilități

Relații clienți	● ● ● ● ●
Atenție la detalii	● ● ● ● ●
Control de sine	● ● ● ● ●
Răbdare	● ● ● ● ●
Facturare și plăți	● ● ● ● ●
Software de plăți (POS)	● ● ● ● ●
Management personal	● ● ● ● ●

Chelneriță-șefă cu peste 15 ani de experiență în diferite sectoare din industria restaurantelor. Fiind pasionată și entuziastă cu atenție la detalii, sunt orientată pe serviciu și prietenoasă. O jucătoare energică în echipă și o lideră care rămâne motivată și proactivă chiar și în perioadele de vârf. Intenționez să realizez o carieră în domeniul ospitalității, în special în mâncăruri și băuturi.

Experiență de lucru

Chelneriță-șefă
Restaurant Cinci Râuri, Timișoara

aug 2016 - Prezent

Inițial, am fost numită Chelneriță în restaurantul asiatic aglomerat și am fost promovată Chelneriță-șefă în 2019, în timp ce mi-am continuat studiile. În prezent, sunt responsabilă cu gestionarea servirii mâncărilor și băuturilor în zona de luat masa. O echipă de 12 persoane îmi raportează mie, iar eu gestionez experiența clienților pentru toți oaspeții. Atribuțiile mele includ:

Management:

- Verificarea dacă tot personalul deservent este prezent în tură înaintea începerii servirii
- Aranjarea personalului de rezervă imediat în eventualitatea ivirii unui absențe
- Verificarea dacă tot personalul deservent are uniforme, precum și că este prezent la servire
- Informarea personalului deservent cu privire la ce se așteaptă de la el în timpul servirii și atribuirea meselor
- Reconfirmarea felurilor de mâncare din afara meniului și a specialităților cu personalul deservent, după sfătuirea de către bucătar
- Coordonarea tuturor proceselor de servire din zona de luat masa și asigurarea că serviciul de la masă este bine gestionat
- Verificarea dacă tacâmurile, vesela și paharele sunt curate și dacă sunt disponibile pe parcursul servirii
- Asistarea cu solicitările, produsele din meniu și că oaspeții dificili sunt luați în considerare și primesc o rezolvare satisfăcătoare
- Asigurarea faptului că standardele de sănătate, igienă și de siguranță sunt ridicate tot timpul
- Participarea la pregătiri săptămânale cu bucătarul, barista și somelierul și asigurarea prezenței întregului personal deservent
- Compilarea și distribuirea listei săptămânale cu schimburile pentru personalul deservent
- Pregătirea personalului deservent nou și existent
- Sfătuirea conducerii restaurantului privitor la problemele cu procesul de servire și propunerea soluțiilor
- Echilibrarea facturilor și a plăților cu directorul restaurantului și casierul
- Ajutarea directorului restaurantului cu sarcinile administrative după necesități

Relații clienți:

- Monitorizarea continuă a disponibilității locurilor pentru evitarea întârzierilor care nu sunt necesare
- Organizarea locurilor, amenajărilor și informarea din scurt a personalului pentru rezervarea unor mese mari
- Întâmpinarea oaspeților la sosire și îndrumarea către masă
- Furnizarea meniurilor și preluarea comenzilor pentru băuturi
- Transmiterea comenzilor pentru băuturi personalului deservent atribuit mesei
- Răspunderea la întrebări privitoare la produsele din meniu și ingrediente
- Sfătuirea cu privire la înlocuirea ingredientelor după transmiterea către bucătari
- Promovarea și recomandarea felurilor de mâncare zilnice din afara meniului după sfătuirea cu bucătarul
- Preluarea precisă a comenzilor pentru mâncare și transmiterea lor personalului din bucătărie când deservenții sunt ocupați
- Sfătuirea personalului atribuit cu privire la comenzile care au fost preluate și care se află în bucătărie
- Verificarea mulțumirii oaspeților cu mâncarea
- Transmiterea plângerilor la bar sau bucătărie, pentru rezolvarea lor rapidă
- Urmărirea plângerilor pentru asigurarea mulțumirii oaspeților

- Verificarea bonurilor fiscale, care sunt socotite împreună cu chelnerul atribuit mesei respective
- Întâmpinarea oaspeților la ușă la plecare
- Asigurarea că mesele au fost debarasate și curățate înaintea următoarei ocupări

Hostess

ian 2012 - iul 2016

Maria și Ion, Timișoara

Ca parte a echipei de deservire într-un restaurant aglomerat, atribuțiile mele au inclus:

- Întâmpinarea oaspeților la sosire și îndrumarea către masă
- Furnizarea meniurilor și preluarea comenzilor pentru băuturi
- Răspunderea la întrebări despre felurile de mâncare din meniu și ingrediente
- Sfătuirea privitoare la înlocuirea ingredientelor după transmiterea către bucătari
- Promovarea și recomandarea felurilor de mâncare zilnice din afara meniului după sfătuirea de bucătar
- Distribuirea perechilor de vin și felii de carne după sfatul somelierului
- Preluarea precisă a comenzilor și transmiterea lor personalului din bucătărie
- Servirea promptă a comenzilor de băuturi și mâncare
- Verificarea dacă oaspeții sunt mulțumiți de mâncare
- Transmiterea plângerilor către bar sau bucătărie pentru soluționarea rapidă
- Urmărirea plângerilor pentru asigurarea faptului că oaspeții sunt mulțumiți
- Gestionarea și conștientizarea progresului tuturor meselor atribuite, pentru evitarea întârzierilor în servire
- Verificarea bonurilor fiscale înaintea înmânării către oaspeți
- Gestionarea oricăror solicitări și înmânarea plăților casierului
- Întâmpinarea oaspeților la ușă la plecare
- Menținerea standardelor de sănătate, igienă și siguranță
- Participarea la pregătiri săptămânale cu bucătarul pentru actualizarea meniului
- Participarea la pregătiri cu barista și somelierul privitoare la tipurile de cafea și băuturi calde, precum și actualizarea listei de vinuri conform solicitărilor

Chelneriță

mar 2007 - dec 2011

Colibri, Oradea

Asistentă de chelneriță

sep 2006 - feb 2007

Cartofiserie și pește, Oradea

Educație și calificări

Curs de pregătire în domeniul alimentar și igienă

oct 2020 - nov 2020

Facultatea Virtuală, Timișoara

Diplomă supraveghere, servire mâncare și băutură

sep 2018 - aug 2019

Universitatea din Timișoara, Timișoara

Diplomă de absolvire a liceului

sep 2021 - iul 2021

Colegiul Național „Mihai Eminescu”, Oradea

Referințe

Referințe disponibile la cerere.