

Полисмак Ангелина Олеговна

28.08.2005

Сербия, г. Белград

e-mail: angelstar@yandex.ru



Опыт работы

26.06.2025 – 30.12.2025 – Courtyard by Marriott Rostov-on-Don (ООО «СТС Отель») - Официант. Отдел ресторанного обслуживания.

Профессиональные обязанности:

- Обеспечение высокого уровня обслуживания гостей ресторана в соответствии со стандартами международной сети Courtyard by Marriott
- Встреча и приветствие посетителей, предоставление меню, рекомендации и информационная поддержка при выборе блюд и напитков
- Принятие заказов, точное и своевременное их выполнение, взаимодействие с кухней и баром для обеспечения быстрого сервиса
- Организация и обслуживание мероприятий, банкетов и специальных ужинов с обеспечением высокого уровня сервиса
- Поддержание чистоты и порядка на рабочем месте, соблюдение санитарных норм и гигиенических стандартов
- Обеспечение комфортной атмосферы для гостей, помощь в решении возможных вопросов и эффективное предупреждение и разрешение потенциальных конфликтных ситуаций
- Обработка платежей и ведение кассовых операций
- Подготовка отчетности при завершении смены
- Активное участие в командной работе и соблюдение корпоративных стандартов Бренда
- Эффективная коммуникация с менеджментом Организации

26.03.2024 – 16.06.2025 - Radisson Blu Hotel, Rostov-on-Don (ООО «Гранд Отель Дон») – Официант. Ресторан.

Профессиональные обязанности:

- Предоставление сервиса гостям ресторана в соответствии с высокими стандартами сети Radisson Blu
- Приветствие посетителей, содействие в выборе блюд и напитков, а также предоставление полезных рекомендаций по меню
- Прием и обработка заказов, контроль за своевременной подачей блюд и напитков, взаимодействие с кухней и баром для достижения оптимального сервиса

- Организация и участие в проведении мероприятий, тематических вечеров и банкетов, обеспечение комфорта гостей и высококачественного сервиса
- Соблюдение санитарных требований, поддержание порядка и чистоты на рабочем месте
- Создание приятной и гостеприимной атмосферы, быстрое и эффективное решение возникающих вопросов и предупреждение потенциальных конфликтных ситуаций
- Обработка платежей, ведение кассовых операций и подготовка отчетных документов по итогам смены
- Активное взаимодействие с командой, соблюдение стандартов Бренда и корпоративных процедур
- При необходимости временное исполнение обязанностей супервайзера

01.09.2023 – 25.03.2024 – Ресторан «Магадан», Ростов-на-Дону (ООО «БЕРЕЗКА ГРУПП») – Повар-кондитер (part time job)

Профессиональные обязанности:

- Разработка и создание авторских кондитерских изделий (десертов, тортов и сладких блюд) в соответствии с концепцией ресторана «Магадан» и с учетом сезонных трендов и пожеланий гостей
- Участие в разработке уникальных рецептов с воплощением новых вкусов и текстур, а также адаптация классических кондитерских изделий согласно креативным стандартам ресторана
- Обеспечение высокого качества ингредиентов, строгое соблюдение технологических карт
- Поддержание чистоты, порядка и санитарных стандартов на рабочем месте, а также соблюдение правил гигиены
- Работа на открытой кухне, создание атмосферы прозрачности и доверия, возможность демонстрации процесса приготовления для гостей
- Быстрое выполнение заказов, своевременное пополнение запасов сырья
- Обучение младших кондитеров, делегирование задач и контроль их выполнения с целью поддержания высоких стандартов сервиса
- Постоянный мониторинг новых трендов в кондитерском искусстве и внедрение инноваций для повышения уровня десертного меню
- Творческое взаимодействие с командой шеф-повара и обслуживающим персоналом для формирования единой концепции обслуживания и меню

01.03.2023 - 31.08.2023 – Ресторан «Сыроварня», Novokov Group, Ростов-на-Дону – Повар холодного цеха (part time job)

Профессиональные обязанности:

- Организация и выполнение полного цикла подготовки и оформления холодных блюд, закусок, сыров и деликатесов в соответствии с концепцией ресторана «Сыроварня»
- Разработка, внедрение и постоянное совершенствование технологий приготовления холодных блюд, с учетом сезонных и диетических особенностей
- Формирование гармоничных вкусовых сочетаний для повышения привлекательности блюд
- Контроль за качеством сырья, маркировка, соблюдение стандартов хранения, размораживания и обработки ингредиентов, а также организация их правильного распределения и применения
- Ведение технологической документации, контроль за соблюдением санитарных правил, правил гигиены и техники безопасности на рабочем месте
- Поддержание порядка и чистоты в холодном цехе, организация единой системы учета и оптимизации использования ресурсов
- Взаимодействие с командой шеф-повара и других цехов для слаженной работы и своевременной подготовки холодных закусок, сыров и деликатесов
- Организация процессов нарезки, фасовки, упаковки сыров и холодных блюд для подачи на стол и для выносных заказов
- Обеспечение высокого уровня сервиса, в том числе при подготовке блюд для дегустационных мероприятий, выставок, тематических вечеров и мастер-классов для гостей и сотрудников
- Ведение учета остатков
- Активное участие в создании дружелюбной и творческой атмосферы, наставничество для начинающих сотрудников, обучение стандартам приготовления и подачи блюд
- Работа на открытой кухне, что позволяет гостям наблюдать за процессом приготовления, создавать атмосферу доверия

12.09.2022- 28.02.2023 Ресторан «Вкусно-и-Точка» (ООО «Система ПБО», бывшее ООО «Макдоналдс») – работник ПБО (предприятия быстрого обслуживания)

Профессиональные обязанности:

- Обеспечивание своевременной и качественной подготовки блюд и ингредиентов в соответствии с технологическими картами и стандартами ресторана «Вкусно и точка»
- Контроль качества сырья и готовых продуктов, соблюдение нормы хранения, гигиены и санитарных требований
- Точное соблюдение рецептур, алгоритмов приготовления и стандартов презентации блюд
- Обеспечение бесперебойной работы оборудования, инструментов и рабочих зон, участие в их регулярной чистке и дезинфекции

- Соблюдение технологических процессов, контроль температуры и свежесть ингредиентов, своевременное отслеживание срока годности
- Взаимодействие с командой по обеспечению высокого уровня обслуживания и соблюдения стандартов сервиса
- Активное участие в подготовке и поддержании порядка и чистоты на рабочем месте, соблюдении правил охраны труда

Личные качества: коммуникабельность, трудолюбие, честность, умение работать в команде, целеустремленность, стрессоустойчивость.