

Бухгалтер, Калькулятор, Технолог общественного питания



Санкт-Петербург, Россия

Бухгалтер-калькулятор-технолог общественного питания. Опыт более 20 лет. Главный бухгалтер, бухгалтер- все участки, бухгалтер-калькулятор, бухгалтер-технолог общественного питания, открытие предприятий общественного питания под ключ, управляющий кафе.

Виды деятельности: услуги, производство, розничная торговля, оптовая торговля, общественное питание. Предприятия: ООО, ИП. Система налогообложения: УСН доходы, УСН доходы минус расходы, ОСНО.

Ведение всех участков бухгалтерии: бухгалтерская и налоговая отчетность, обработка первичной документации, кадровая работа, банк-клиент, учет материалов, кассовая отчетность, расчеты с подотчетными лицами, расчеты с контрагентами, калькуляция блюд и составление меню, на основании нормативных документов и актов контрольных проработок, формирование технико-технологических карт, учет производства. Составление технологических карт по актам контрольной проработки блюд, по сборнику рецептов, составление ТТК, калькуляционных карт, меню, прейскурантов. Если нет повара, контрольную проработку блюд провожу сама. Работа временная. Отличное знание своей работы на любой программе. Большой опыт в открытии предприятий общественного питания. Большой опыт и знание в подготовке к открытию предприятия на уровне директора. Заключение договоров с банком, с поставщиками (своя наработанная база), закупка продуктов, инвентаря, посуды, чистящих и моющих средств. Получение разрешений: регистрация ККМ, получение лицензий, СЭС, пожарники, и т.д. Оформление уголка потребителя. (Информационного стенда)

Работа временного характера с месячной заработной платой, до момента открытия предприятия. Возможность договора только на составление технологических и калькуляционных карт.

Бухгалтер-калькулятор-технолог общественного питания. Имею большой опыт в открытии предприятий общественного питания, от нуля до открытия, под ключ. Большой опыт работы в организации работы в общественном питании, в том числе: производство, бар. Имею опыт при открытии не только мелких торговых точек, но и крупных ресторанов, кафе и баров. Составление технологических карт, в том числе по сборникам рецептов и актам контрольных проработок с подробным описанием технологического процесса.

Составление калькуляционных карт и выведение себестоимости блюда, торговой наценки и продажной цены.

Компетентна во всех вопросах по организации труда: заключение договоров о материальной ответственности, составление должностных обязанностей сотрудников, заключение трудовых договоров. Составление меню и винной карты по всем правилам общественного питания. Знания санитарных и других норм.

Составление меню, прейскурантов. Если нет повара, контрольную проработку блюд провожу сама. Работа временная.

Отличное знание своей работы. Работаю практически на любой программе. Большой опыт в открытии предприятий общественного питания. Большой опыт и знание. В подготовке к открытию предприятия на уровне директора. Заключение договоров с банком, с поставщиками (своя наработанная база), закупка продуктов, инвентаря, посуды, чистящих и моющих средств. Получение разрешений: регистрация ККМ, получение лицензий, СЭС, пожарники, и т.д. Оформление уголка потребителя. (Информационного стенда)

Работа временного характера с ежемесячной заработной платой, до момента полного запуска предприятия. Возможность договора только на составление технологических и калькуляционных карт.

Тип объявления:
Услуги, предлагаю

Торг: уместен

Комарова Валентина

89516869328

Санкт-Петербург