



VŨ THÙY LINH

1999

vthuylinh.1999@gmail.com

Khu Trới 7, Hoàn Bồ, Hạ Long, Quảng Ninh

0399445697

Mục tiêu nghề nghiệp

- Mong muốn có cơ hội làm việc trong môi trường chuyên nghiệp và thân thiện, nơi có thể ổn định và phát triển lâu dài.
- Không ngừng tích lũy kinh nghiệm và nâng cao trình độ, kỹ năng chuyên môn.
- Áp dụng tất cả kỹ năng, kinh nghiệm tích lũy được sau 5 năm làm việc trong lĩnh vực F&B để trở thành quản lý nhà hàng xuất sắc.
- Giúp gia tăng hiệu quả làm việc và đóng góp vào sự phát triển của nhà hàng.
- Tìm kiếm cơ hội thăng tiến trong nghề nghiệp.

Kỹ năng

Quản trị nhân lực

Xây dựng và đào tạo đội ngũ nhân lực

Phần mềm kinh doanh

Lập ngân sách và quản lý doanh thu

Marketing

Làm việc dưới áp lực

Thương lượng

Học vấn

QUẢN TRỊ NHÂN LỰC

TRƯỜNG ĐẠI HỌC LAO ĐỘNG - XÃ HỘI (HÀ NỘI) | 2017 - 2021

- Dành Bằng cử nhân
- Có kiến thức nền tảng về: Quản trị nguồn nhân lực, Định mức lao động tiền lương, Luật lao động, An toàn lao động, Marketing căn bản, Nghệ thuật lãnh đạo, Hành vi tổ chức, Quản trị nhân lực trong môi trường đa văn hóa, Quản trị tiền lương, Quản trị tài chính, Kinh tế vi mô, vĩ mô, Tuyển dụng, đào tạo và phát triển mạnh mẽ nguồn nhân lực,...

Teamwork

Quan hệ khách hàng

Giải quyết xung đột

Chứng chỉ

TIN HỌC VĂN PHÒNG | 2021

Cấp bởi Trường Đại học Lao động - Xã hội

TOEIC |
450/990



Kinh nghiệm làm việc

GIÁM SÁT NHÀ HÀNG

LE MONDE STEAK | 06/2022 - nay

- **Kinh doanh và MKT:**

- Chịu trách nhiệm thực hiện việc kinh doanh tại nhà hàng.
- Phân tích, lập kế hoạch kinh doanh theo chỉ tiêu và có lợi nhuận.

- **Quản lý nhân sự:**

- Xây dựng đội ngũ nhân sự cho nhà hàng từ con số 0
- Tuyển chọn, đào tạo, sắp xếp vị trí công việc, phát triển nhân viên.
- Điều phối công việc cho nhân sự đảm bảo sự vận hành trong nhà hàng.
- Sắp xếp lịch làm việc của nhân viên trong nhà hàng.
- Thực hiện chấm công hàng tháng.
- Kiểm tra, giám sát và đánh giá hiệu quả công việc và ý thức làm việc của nhân viên hàng tháng.
- Đề xuất chế độ khen thưởng - xử phạt, kỷ luật, tăng-giảm lương và tiền thưởng xứng đáng để khích lệ nhân viên.

- **Quản lý chất lượng, dịch vụ**

- Đảm bảo các hoạt động đúng tiêu chuẩn của nhà hàng; tính khoa học của thực đơn; đáp ứng yêu cầu khẩu vị của khách hàng; vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Thường xuyên làm việc với bếp để hỗ trợ và kiểm tra chất lượng thực phẩm, món ăn; phát triển menu mới.

- **Quản lý hàng hóa và tài sản**

- Duy trì, kiểm soát tiêu chuẩn về chất lượng đầu vào, đầu ra của nguyên liệu và món ăn.
- Kiểm kê định kì.
- Kiểm soát chất lượng hàng tồn kho, hàng hư hỏng.
- Phối hợp cùng các chi nhánh khác để tiến hành trao đổi hàng hóa, cùng lên kế hoạch bán hàng, đẩy mạnh 1 số sản phẩm.
- Chịu trách nhiệm lên kế hoạch, đặt hàng.

- **Quản lý tài chính**

- Quản lý chi phí nguyên vật liệu cost và các chi phí đầu vào-đầu ra khác của nhà hàng.
- Quản lý số tiền theo doanh thu hàng ngày.
- Tổng hợp chi phí, lập báo cáo doanh thu hàng ngày/tuần/tháng.

- **Giải quyết sự cố, khiếu nại của khách hàng**

TỔ TRƯỞNG

PIZZA HUT | 05/2021 - 06/2022

- Thực hiện kế hoạch bán hàng theo ngày, tháng, giám sát nhân viên thực hiện nhằm đáp ứng mục tiêu.
- Quản lý chi phí sản phẩm
- Hướng dẫn kèm cặp nhân viên cửa hàng trong công việc hàng ngày
- Đánh giá mức độ hoàn thành công việc của nhân viên cửa hàng.
- Kiểm tra sổ sách của các bộ phận thực hiện một cách chính xác.
- Thực hiện công tác kiểm kê hàng tháng tại cửa hàng
- Xếp lịch làm việc và chấm công, phát phiếu lương cho nhân viên cửa hàng
- Đảm bảo đủ nguồn nhân lực cho cửa hàng và đào tạo, đánh giá nhân viên mới
- Thông tin đến nhân viên và triển khai thực hiện những quy định của công ty.
- Giải quyết tất cả vấn đề phát sinh trong cửa hàng.