



Nurlan Qasimov

0507094862__
nurlan.qasimov2019@gmail.com

İş stajı: 5 il

İşləmək istədiyiniz vəzifə və əmək haqqı

Maliyyə və mühasibatlıq

500 AZN

Maliyyə və mühasibatlıq

İş təcrübəsi

05.2019 - 06.2021

Seaside Hostel MMC

Xərclərə nəzarət üzrə mühasib

Mən, Nurlan 2019 dan otel və restoranla iiko restoran idarəetmə və mühasibatlığı proqramı ilə işləmişəm xərclərə nəzarət üzrə mütəxəssis kimi fəaliyyət göstərmişəm.

08.2021 - 06.2023

Optima Solution Service MMC

Xərclərə nəzarət üzrə mütəxəssis

iiko restoran idarəetmə və mühasibatlığı proqramının Azərbaycanlı rəsmi distributoru Optima Solutions Service MMC-də Xərclərə nəzarət üzrə mütəxəssis, iiko operatoru, Sistem administratoru və iiko treneri vəzifələrində çalışmışam. Bu müddət ərzində 30 dan çox çeşitli restoranlara yuxarıda qeyd etdiyim vəzifələrə uyğun olaraq xidmət göstərmişəm. Təcrübəmə KFC, PAPA JHONS, Simit Saray, Pendir Çörək, Güllü, Dolivo, Muza, Hicaz, Koshque 21, Alice, Tea garden, Cəviz və s. daxildir qeyd edimki yuxarıda

Təhsil

2021

Ali təhsil

Azərbaycan Dövlət İqtisad Universiteti

İqtisadiyyat / Dünya İqtisadiyyatı

Magistr

Azərbaycan Texniki Universiteti

Sənayenin Təşkili və İdarəetmə / İnnovasiya strategiyalarının işlənilməsi

Nailiyyətiniz və mükafatlarınız

Xüsusi biliklər

Dil bilikləri

Azərbaycan — C2 — Səlis

Biliklərim

Microsoft Excel Microsoft Word

Əlavə informasiya

Mən, Nurlan 2019 dan otel və restoranla iiko restoran idarəetmə və mühasibatlığı proqramı ilə işləmişəm xərclərə nəzarət üzrə mütəxəssis kimi fəaliyyət göstərmişəm. iiko restoran idarəetmə və mühasibatlığı proqramının Azərbaycanlı rəsmi distributoru Optima Solutions Service MMC-də Xərclərə nəzarət üzrə

mütəxəssis, liko operatoru, Sistem administratoru və liko treneri vəzifələrində çalışmışam. Bu müddət ərzində 30 dan çox çeşitli restoranlara yuxarıda qeyd etdiyim vəzifələrə uyğun olaraq xidmət göstərmişəm. Təcrübəmə KFC, PAPA JHONS, Simit Saray, Pendir Çörək, Güllü, Dolivo, Muza, Hicaz, Koshque 21, Alice, Tea garden, Cəviz və s. daxildir qeyd edimki yuxarıda adlarını çəkdiyim restoranlardan bir çoxunun işçilərinə bu proqram üzrə peşəkar təlimdə vermişəm.

Proqram və ixtisas bacarıqlarım bunlardır:

Uçot sisteminin qurulması təşkil edilməsi.

Fəaliyyət göstərəcəyim restorana Mühasibatlıq, xərclərə nəzarət üzrə mütəxəssis, sistem administratorluğu kimi xidmətlərinin göstərilməsi və s.

Bundan başqa həmin restoranlara daxili audit yoxlamasını təşkil etmək restoran işçilərinin yeyinti və öz mənafeələrinə uyğun etdikləri riskli əməliyyatları aşkarlamaq bu barədə restoran yetkililərinə xəbər vermək və bu kimi halları minimuma endirmək.

Maliyyə və mühasibatlıq xidmətləri göstərəcəyim restoranlara ABC analizlərini həyata keçirmək, aylıq satışlara, xərclərə gəlirlərə, mənfəətə nəzarət etmək, satış və məhsul planlamasında yardım göstərmək. Məhsulların reseptlərinin yığılması.

Aylıq inventarizasiyaların təşkili, günlük qaimələrin, xərclərin, silinmələrin sistemə daxil edilməsi və istənilə biləcək bütün əməliyyatların yerinə yetirilməsi.

Mənfəət-zərər, balans, maliyyə, pul vəsaitlərinin köçürülməsi haqqında hesabat və istəyə uyğun hər formada OLAP hesabatların yığılıb təqdim edilməsi .

Maya dəyərinin formalaşdırılması, satışların artırılması, xərclərin azaldılması və maliyyə planmasının həyata keçirilməsi və s.

Hal-hazırda başqa sahədə işləyirəm boş vaxtım çox olduğu üçün əlavə distant və sərbəst rejimdə istənilən restoran və coffeshopla işləyə bilərəm. Qiymətdə razılaşa bilərik.