Опубликовано 20 октября 2021г.



Тесленко Юрій

Активно ищу работу

Технолог, бренд-шеф

Полная занятость
Желаемый город работы : Киев
Дата рождения: Нет данных
Пол: Мужчина
Семейное положение: Не указано
Дети: Не указано

Контактная информация

Зарегистрируйтесь или войдите чтобы открыть контакты соискателя

Цель

Бажання працювати по направленню, можливість ділитись своїми навичками та знаннями.

Опыт работы

Провідний технолог

с 08.2020 по 10.2021 (1 год 1 месяц)
Кейтерингова компанія(Організація та обслуговування виїздних банкетів, фуршетів. Корпоративне харчування.),Киев

Технолог

с 03.2018 по 04.2020 (2 года)
ТОВ "Фанера Прожект" мережа ресторанів(Ресторанний бізнес),Киев
(- розробка та впровадження нового меню;

- розробка нормативно технологічної документації;

- презентація та навчяння нових страв;

- контроль за дотриманням технологічного процесу;

- впровадження новітніх технологій;

- організація робочого процесу;

- відкриття нових об’єктів (проектування приміщень, підбір обладнання, розстановка обладнання згідно технологічних процесів, підбір та підготовка персоналу);

- проведення навчання з гігієни та санітарним нормам і правилам;

- проведення внутрішніх аудитів.)

Завідувач підприємством громадського харчування

с 02.2017 по 08.2017 (5 месяцев)
ТОВ "Фрешес"(Ресторанний бізнес),Киев
(- ведення фінансово-економічної діяльності підприємства.)

Провідний технолог

с 04.2010 по 12.2015 (5 лет 7 месяцев)
ТОВ "Епіцентр К"(Ресторанний бізнес, мережа кафе.),Киев
(- розробка нормативно технологічної документації.(розробка ТК, ТІ, калькуляційні карти);

- розробка та впровадження нових страв;

- формування собівартості та продажної ціни;

- аналіз результатів діяльності (товарообіг, націнка, виробітки, списання, переоблік);

- планування та бюджетування;

- контроль за дотриманням технологічного процесу;

- впровадження новітніх технологій;

- організація робочого процесу;

- відкриття нових об’єктів (проектування приміщень, підбір обладнання, розстановка обладнання

згідно технологічних процесів, підбір та підготовка персоналу);

- організація та обслуговування банкетів, фуршетів.

- організація корпоративного харчування.

- проведення навчання з гігієни та санітарним нормам і правилам;

- управління персоналом; раціональне використання трудових ресурсів;

- проведення внутрішніх аудитів)

Дополнительные сведения

Знание компьютера, программ: Word. Excel. PowerPoint. 1С. Впевнений користувач інтернет.
Личные качества, хобби, увлечения, навыки: Відповідальний, комунікабельний, цілеспрямований, безконфліктний, вміння працювати в команді.

Образование

Білоцерківський національний аграрний університет

высшее , с 2011 по 2016 (5 лет)
Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, інженер-технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва, Белая Церковь

Інститут економіки і підприємництва

неоконченое высшее , с 2000 по 2004 (4 года)
Економічний, маркетолог, Тернополь

Курсы и тренинги

2016р. Управління кафе, баром, рестораном; 2016р. ДСТУ ISO 22000:2007 Системи управління безпечністю харчових продуктів; 2007р. Приріст-Академія Системи управління якістю та внутрішній аудит. 2004 р. КНТЕУ Курси підвищення кваліфікації. Кухар 6 розряду.