Опубликовано 27 июля 2021г.



Decloux Patrick

Активно ищу работу

Управляющий сетью ресторанов, CEO

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

Опыт работы

Бизнес-тренер ресторанного бизнеса

с 01.2015 по текущее время (11 лет 9 месяцев)
Независимый консультан (Ресторанов), Киев
(Сфера деятельности

Проверка/ анализ ресторанов Создание новых концепций Анализ рентабельности текущих операций Разработка бизнес-плана, Финансовая модель Создание меню Разработка меню Планировка ресторана (Все фазы) Подбор и обучение персонала Организация и управление производством ресторана Управление новыми проектами (Под ключ) Приобретение франшизы или ресторанов. Ребрендинг сети Организация бизнес-процессов, KPI's Внутренний финансовый контроль Стратегическое и тактическое планирование Антикризисный менеджмент Развитие топ-

менеджмента и персонала Систематизация контроля качества Система проверки ресторанов)

Дополнительные сведения

Сфера деятельности
• Проверка/ анализ ресторанов
• Создание новых концепций
• Анализ рентабельности текущих операций
• Разработка бизнес-плана, Финансовая модель
• Создание меню
• Разработка меню
• Планировка ресторана (Все фазы)
• Подбор и обучение персонала
• Организация и управление производством ресторана
• Управление новыми проектами (Под ключ)
• Приобретение франшизы или ресторанов.
• Ребрендинг сети
• Организация бизнес-процессов, KPI's
• Внутренний финансовый контроль
• Стратегическое и тактическое планирование
• Антикризисный менеджмент
• Развитие топ-менеджмента и персонала
• Систематизация контроля качества
• Система проверки ресторанов
Личные качества, хобби, увлечения, навыки: Награды

Ontario Restaurant News
Увеличение рентабельности ресторанов

Canadian Restaurant &Foodservices Association
Мастерство в североамериканской кухне

Travel Holiday Magazine
Награда за кухню: Ресторан 54,французская кухня, класс «Люкс»

World Famous Restaurants International
Награда за кухню: Ресторан 54,французская кухня, класс «Люкс»
С помощью моих многогранных навыков, квалификации и лидерства, проверенных практическим опытом привить долгосрочный рост, обеспечить устойчивую прибыльность и организационную силу в изменчивой и сложной профессиональной среде.

*Опыт работы в ресторанном бизнес. Украина, Россия, Европа, США , Канада,

Великобритания

*ВознаграждениеобсуждаетсяСфера деятельности
•Создание новых концепций
•Разработка бизнес-плана
•Создание меню

•Разработка меню
•Планировка ресторана (Все фазы)
•Подбор и обучение персонала
•Организация и управление производством ресторана
•Управление новыми проектами (Под ключ)
•Приобретение франшизы или ресторанов.
•Ребрендинг сети
•Организация бизнес-процессов, KPI's
•Внутренний финансовый контроль
•Стратегический анализ (доходы и расходы)
•Стратегическое и тактическое планирование
•Антикризисный менеджмент
•Развитие топ-менеджмента и персонала
•Систематизация контроля качестваОбразование
Франция
Breuvet d’Etudes du Premier Cycle (BEPC)

США
The Educational Institute of the American Hotel & Motel association
Диплом специализации « F&B менеджмент »

Cornell University School of Hotel Administration
Сертификат Развития Менеджмента

Foodex, Торонто, Канада
Сертификат «Ситуационный анализ»

Holiday Inn University (Университет Холидей Инн)
Сертификат: Лидерство по ситуации

Образование

France-USA-Canada

высшее , с 2015 по 2021 (6 лет)
Управляющий сетью ресторанов/ Консультант/Руководитель проектов/ Бизнес тренер,

Владение языками

Русский — свободно
Английский — свободно
французский — свободно
Испанский — свободно