



## 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)

Независимый консультант (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

\*Вознаграждение обсуждается Сфера 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 качества

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

---