# Гавриленко Наталия Николаевна

Активно шукаю роботу

## Директор ресторана, отеля, директор по развитию

Повна зайнятість
Бажане місто роботи : Київ
Дата народження: Немає даних
Стать: Жінка
Сімейний стан: Не вказано
Діти: Не вказано

# Контактна інформація

Зареєструйтеся або увійдіть щоб відкрити контакти пошукача

# Досвід роботи

## Исполнительный директор

з 02.2020 по 09.2020 (6 місяців)
Эко-курорт "Изки"
(Комплексное управление курортом (Отель, Виллы, Ресторан, Колыба, СПА, Эко-ферма, Прачечная);
Стандартизация, внедрение и систематизация процессов ответственности и взаимодействия подразделений. (F&B сервис, Хаускипинг, СПиР, )
Операционная деятельность. Управленческая отчетность. Бюджетирование, контроль выполнения, оперативное реагирование, эффективность и окупаемость.
Проведение рекрутинговой компании. Анкета, интервью, методы оценки и селекции кандидатов.

Кадровый документооборот, мотивация персонала. Штатное расписание. ФОТ.
Стандарты рабочих процедур.
Участие в разработке маркетинговой политики отеля, определение стандартов обслуживания гостей, утверждение рекламных акций;
Привлечение корпоративных клиентов. Заключение договоров. Развитие клиентской базы.
Организация и проведение встреч, переговоров, инфотуров.
Контроль технического состояния.
Мониторинг рынка отельных услуг, сбор и анализ информации про новинки и инновационные тенденции в индустрии гостеприимства.
- Работа отеля в период жесткого карантина (Получение официального разрешения.)
Контроль и корректировка ценообразования.
Повседневное административное комплексное управление предприятием.
Работа с поставщиками.)

## Операционный директор. директор по-развитию (обособленного подразделения)

з 02.2015 по 12.2019 (4 року 9 місяців)
Управленческая компания в HoReCa , ИМЭК, АРЧК Крыма и Севастополя
(Заключение договоров на предоставление объекта в управление. Проведение переговоров.
Подготовка договора о сотрудничестве.
Операционная и маркетинговая деятельность управляемого предприятия.
Профессиональный аудит всех процессов в гостинично-ресоранном бизнесе.
Управление коммерческой и финансовой деятельностью, формирование и ведение отчетности (P&L и Cash Flow отчеты) ;
Планирование бюджета и его исполнение, достижение плановых показателей по прибыли, оптимизация затрат, ответственность за финансовый результат;
Ключевые показатели и матрицы;
Контроль food costs u labor costs, маркетинговые затраты;
Внедрение и систематизация процессов ответственности и взаимодействия подразделений;
Календарь. Миссия. Ценности.
Разработка концепций, имиджа и атмосферы ресторанов, кафе, баров, отеля.
Подбор, наём и обучение персонала. Кадровый документооборот. Мотивация персонала.
Штатное расписание и ФОТ; Rules and Regulations;
Проведение тренингов, семинаров.
Разработка и внедрение Профессиональных Стандартов работы Ресторана (так же по системе «Шведский стол») , Отеля (СПиР, Хаускипинг, Прачечной , СПА-комплекса), внедрение стандартов
Внедрение принципов ХАССП для предприятий общественного питания. Антикризисный менеджмент.
Разработка и внедрение маркетинговых программ по продвижению;
Организация и проведение мероприятий с целью популяризации заведения (Фестивали, Вечеринки, Концерты, Бизнесс-Форумы, Конференции, Акции);
Разработка меню ресторана, Винной карты и барной карты;
Составление технологических и калькуляционных карт;
Работа с поставщиками. Договора. Логистика. Отсрочка;
Взаимодействие с контролирующими органами.)

## Директор ресторанного комплекса

з 05.2013 по 02.2015 (1 рік 8 місяців)
"Аккерманская Ривьера"
((Мультиформатное заведение Ресторан-Бистро (1этаж), Эко-Ресторан Авторской кухни

Бессарабии (2этаж))

Открытие комплекса с «нуля». Организация работы заведения.

- Составление концепции заведения;

- Обеспечение высокого уровня обслуживания и организации труда;

- Взаимодействие с государственными проверяющими структурами;
- Построение и контроль эффективного взаимодействия персонала зала, кухни и бара;
- Обеспечение плановых объемов продаж;
- Определение ценовой политики, анализ рынка, изучение спроса потребителя;

- Учет и планирование ежедневных платежей;
- Разработка стратегий развития комплекса;
- Решение всех организационных вопросов приходящихся на период открытия и становления ресторанного комплекса.
- Составление меню ресторана, Винной карты и барной карты;

- Составление технологических и калькуляционных карт;

- Составление штатного расписания, фонда заработных плат, стандартов обслуживания, нормативно-отчётной документации;

- Проведение комплекса мероприятий по маркетингу;

- Подбор персонала;

- Проведение тренингов с персоналом;

- Бюджетирование;

- Составление финансовой отчётности;

Контроль за рациональным использованием материальных, финансовых и трудовых ресурсов;

Контроль за технологией приготовления блюд, соблюдением технологических и калькуляционных карт, контроль качества выпускаемой продукции;

- Продвижение и маркетинг Баз отдыха "Бальзаминат", "Витязь", "Озорник")

## Руководитель департамента f&b

з 04.2012 по 10.2012 (5 місяців)
Курортный комплекс Краснодарского края
(Организация работы объектов общественного питания на территории комплекса.

- Ресторан «Монтре» Luxury сегмента,(80 пос.мест.) средиземноморская кухня (в подчинении 18 чел) Обновление меню. Написание технологических карт.

- Два ресторана быстрого питания (шведская линия) (до 2000 чел в день) (в подчинении 56 чел).

- Паб (45 пос.мест) (в подчинении 8чел). Кафе Блинная (открытая площадка) (в подчинении 8 чел),

Кафе Чебуречная (открытая площадка) (в подчинении 6 чел). Две шашлычные. Три винных бара.

Винный СПА.

Организация открытия и работы объектов на сезон. Составление штатного расписания, фонда заработных плат, стандартов обслуживания, нормативно-отчётной документации;

Подбор и обучение персонала. Контроль качества и бесперебойной работы подразделений.

Заключение договоров с поставщиками для бесперебойной работы комплекса.

Контроль за рациональным использованием материальных, финансовых и трудовых ресурсов;

Контроль за технологией приготовления блюд, соблюдением технологических и калькуляционных карт, контроль качества выпускаемой продукции;)

## Руководитель службы ресторанного сервиса

з 10.2010 по 04.2012 (1 рік 5 місяців)
Ресторанный комплекс г.Киев, Киев
(- организация работы всех подразделений ресторанного сервиса, планирование и координация деятельности;

- направление деятельности коллектива на обеспечение высокого уровня эффективности производства;

- осуществление контроля за рациональным использованием материальных, финансовых и трудовых ресурсов;

-ведение переговоров, проведение тендеров и заключение договоров поставки оборудования, инвентаря и продуктов питания для бесперебойной работы предприятия;

- разработка служебных обязанностей, должностных инструкций, принятие мер по обеспечению их исполнения;

-контроль за соблюдением работниками правил и норм охраны труда и техники безопасности, санитарных норм и правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины, правил внутреннего трудового распорядка;

- осуществление контроля за технологией приготовления блюд, соблюдением технологических и калькуляционных карт, контроль качества производимой продукции;

- составление штатного расписания, фонда заработных плат, стандартов обслуживания, нормативно-отчётной документации;

- разработка бизнес-плана для нового предприятия, работа с проектантами по строительству и введению в эксплуатацию нового объекта ОП.;

-Установка Хоспера, обучение персонала работы на Хоспере. Составление Стейкового меню. Написание технологических карт

- разработка меню, технологических, калькуляционных карт;

-обучение персонала, тренинги по повышению квалификации;)

## Шеф-повар

з 03.2010 по 10.2010 (6 місяців)
Ресторан при отеле "Агора" 4*
(- разработка меню: итальянская, греческая, авторская кухни;

- разработка меню завтраков « а ля карт» ; шведская линия;

- составление технологических карт;

- составление калькуляционных карт;

- обучение персонала.

- управление производственными процессами и запасами;

- контроль соблюдения ценовой политики;

- организация и проведение банкетов, фуршетов, выездных мероприятий;

- работа с поставщиками.

- работа с отчетной документацией .)

## Шеф-консультант, технолог

з 09.2008 по 03.2010 (1 рік 5 місяців)
«Консультационные услуги в сфере ресторанного бизнеса»
(Открытие заведений с «нуля»;

- подбор и закупка оборудования, инвентаря и посуды;

- разработка меню;

- составление технологических карт;

- составление калькуляционных карт;

- обучение персонала.

Анализ, корректировка и обновление меню - действующих заведений.

Консультации и корректировки по дизайну и подачи блюд.

Направление деятельности на обеспечение высокого качества приготовления блюд и высокой культуры обслуживания.

Обновление меню в зависимости от сезонов и спроса потребителя.

За этот период услуги предоставлялись таким заведениям:

Ресторан-паб «Крейзи Дейзи» кухни: авторская, европейская, украинская, гриль-меню.

Ресторан «Найс кафе» кухни: авторская, европейская, фондю.

Ресторан «Хатинка» кухни: украинская, европейская.

Ресторан «Марко Поло» кухни : авторская, итальянская, европейская, японская

Ресторан « Шенонсо» кухни: авторская, французская, европейская, мангал меню.)

## Заведующая производством (пекарня, кулинария, мясо)

з 04.2008 по 10.2008 (5 місяців)
ЭКО Маркет

## Шеф-повар, затем управляющая

з 09.2006 по 10.2008 (2 року)
Кафе "Охота" г.Чернигов
(Разработка и предоставление нового меню;

- составление калькуляционных и технологических карт;

- обучение персонала, контроль процесса приготовления блюд;

- управление производственными процессами и запасами;

- контроль соблюдения ценовой политики;

- организация и проведение банкетов, фуршетов, выездных мероприятий;

- работа с поставщиками.

Работа с отчетной документацией .

Подготовка к открытию нового заведения «Під дубом»

- Планирование помещения кухни и расстановки оборудования.

- Подготовка разрешительной документации.

- Составление меню.

- Подбор и обучение персонала.)

### Преподаватель спец.дисциплин (технология приготовления пищи, калькуляция и учет, санитари

з 07.2006 по 04.2008 (1 рік 8 місяців)
Профессиональный Лицей г. Чернигов
(Проводила областной семинар по карвингу на тему: «Искусство сервировки и оформления блюд, в сочетании с национальными традициями.»)

### Шеф-повар

з 04.2003 по 06.2006 (3 року 1 місяць)
Ресторан "Пальмира" г. Новый Уренгой
(Разработка и предоставление нового меню;

- составление калькуляционных и технологических карт;

- обучение персонала, контроль процесса приготовления блюд;

- управление производственными процессами и запасами;

- контроль соблюдения ценовой политики;

- организация и проведение банкетов, фуршетов, выездных мероприятий;

- работа с поставщиками.

- Работа с отчетной документацией .)

---

## Освіта

### Черниговский кооперативный техникум

середня спеціальна , с по 1992
Технолог,

---

https://novarobota.ua/index.php/ua/resume/direktor-restorana-otelya-direktor-po-razvitiyu-241092