Опубліковано 20 жовтня 2021р.



Тесленко Юрій

Активно шукаю роботу

Технолог, бренд-шеф

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

Контактна інформація

Зареєструйтеся або увійдіть щоб відкрити контакти пошукача

Мета

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

Досвід роботи

Провідний технолог

з 08.2020 по 10.2021 (1 рік 1 місяць)
Кейтерингова компанія(Організація та обслуговування виїздних банкетів, фуршетів. Корпоративне харчування.),Киев

Технолог

з 03.2018 по 04.2020 (2 року)
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

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

Провідний технолог

з 04.2010 по 12.2015 (5 років 7 місяців)
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)

Додаткові відомості

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

Освіта

Білоцерківський національний аграрний університет

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

Інститут економіки і підприємництва

незакінчена вища , с 2000 по 2004 (4 року)
Економічний, маркетолог, Тернополь

Курси та тренінги

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.