

# Decloux Patrick

## УПРАВЛЯЮЩИЙ СЕТЬЮ РЕСТОРАНОВ, CEO

🕒 18 серпня 2025 🗺 Місто: [Київ](#)



Вік: 77 років

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія, Керівництво

✓ Готовий до відряджень

[Увійдіть](#) або [зареєструйтесь](#) на сайті як роботодавець, щоб бачити контактну інформацію.

### Досвід роботи

#### Бизнес-тренер ресторанного бізнеса

Независимый консультант (Ресторанов), Київ

01.2015 – По теперішній час (11 років 1 місяць)

### Обов'язки:

Сфера діяльності

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

### Освіта

#### France-USA-Canada

Спеціальність: Управляющий сетью ресторанов/ Консультант/Руководитель проектов/ Бизнес тренер повна вища, 01.2015 – 02.2021 (6 років 1 місяць)

### Знання мов

Російська - Високий рівень (вільно)

Додатково: Англійский ,Русский , французский, Іспанский

### Додаткова інформація

Знання комп'ютера, програм: Сфера діяльності • 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

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: 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 бизнесе. 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 Образование 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