# Decloux Patrick



## УПРАВЛЯЮЩИЙ СЕТЬЮ РЕСТОРАНОВ, CEO

18 серпня 2025 Місто: Київ

Вік: 78 років
Режим роботи: повний робочий день
Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія, Керівництво

✔ Готовий до відряджень

Увійдіть або зареєструйтеся на сайті як роботодавець, щоб бачити контактну інформацію.

### Досвід роботи

#### Бизнес-тренер ресторанного бизнеса

Независимый консультан (Ресторанов), Київ
01.2015 – По теперішній час (11 років 10 місяців)

Обов'язки:

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

### 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: Английский ,Русский , французский, Испанский

### Додаткова інформація

Знання комп'ютера, програм: 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
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 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