

# Decloux Patrick

## УПРАВЛЯЮЩИЙ СЕТЬЮ РЕСТОРАНОВ, СЕО

🔄 17 березня 📍 Місто: [Київ](#)



Вік: 76 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 консультант (Ресторанов), Київ

01.2015 – По теперішній час (10 років 2 місяці)

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 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 качестваОбразование Франция Brevet d'Etudes du Premier Cycle (BEP) 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