Козинец Юрий

ЗАВЕДУЮЩИЙ СТОЛОВОЙ, ПРОИЗВОДСТВОМ, ТЕХНОЛОГ, 12 000 ГРН.

2 червня 2022

Місто: Дніпро

Вік: 62 роки

Режим роботи: повний робочий день, позмінна робота, плаваючий графік роботи

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія

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

Опис

1984-1986г.г.- учеба в Днепропетровском Технолого-Экономическом Техникуме.

1986г.- работа в ресторане «Пламя» Ленинского треста столовых в качестве повара 4 разряда. За время работы повысил профессиональный уровень (5 разряд), освоил весь производственный цикл предприятия по цехам: овощной, мучной, мясной, горячий, холодный. По решению руководства ЛТС в 1988г. был направлен на Высшие курсы повышения квалификации для руководителей торговли и общепита в г. Черновцы.

1995г.- работа зав. производством кафе «Приват» «Приват-Холдинга». Занимался подбором и обучением персонала, организацией и контролем производства.

В подчинении 7 человек.

1995-2003г.г.- работа в ООО «Астрон» в должности зав. производством кафе «Нирвана» и «Нирвана-Бистро».

Занимался кадровыми вопросами, организацией и контролем производства, технологической разработкой блюд, контроль качества готовой продукции и т.д.

В подчинении от 40 человек.

2003г.- организация производства и работа в должности директора комплекса «Лужайка трех поросят», состоящего из ресторана и кафе-бистро на ЮБК (территория Аквапарка пос. Симеиз). Проектно-технологическая разработка комплекса, подбор и обучение персонала, комплектация кухонным и столовым инвентарем и посудой, организация и контроль производственного процесса.

В подчинении до 40 человек.

2003-2004г.г.- куратор-консультант производства кафе «Де Форж». Подбор и обучение персонала, участие в разработке блюд, корректировка работы кафе.

2005-2007г.г.- управляющий кафе «Подкова». Выбор оборудования, комплектация кухонным и столовым инвентарем. Подбор и тренинг персонала, организация производства, взаимодействие между подразделами предприятия, внедрение учетно-контрольной компьютерной программы «Фишка», разработка стратегии развития кафе и пр.

В подчинении 20 человек.

2007г.- директор кафе «Три пятачка» (ЮБК, Аквапарк, пос. Симеиз)- подбор и обучение персонала для работы в сезонном режиме, организация производства, общий контроль работы кафе.

В подчинении до 20 человек.

2007-2009г.г.- Торгово-Транспортная Компания (ТТК) «Оболонь», ЧП Осадчий В.В.- заведующий производством столовой. Подбор и технологическое размещение оборудования, комплектация кухонной и столовой посудой, инвентарем. Обучение работы персонала, комплексная организация производства. Контроль качества блюд.

В подчинении до 10 человек.

2009-2010г.г.- директор ООО «Подкова-М», кафе «Подкова». Подбор персонала, общее руководство. Организация и контроль работы предприятия, работа с поставщиками и пр.

В подчинении до 10 человек.

2011-2014 г.- зав. столовой ТТК (ЧП Осадчий В.В.). Контроль производства, работа с поставщиками, ведение внутреннего учета, общая организация, контроль и управление столовой.

2017-2018 г.- зав. производством столовой КП "Контакт". Работа над проектом реконструкции (размещение производственных помещений с учётом производственных процессов и циклов), подбор и размещение технологического оборудования и инвентаря, подбор кухонной и столовой посуды и инвентаря, подбор и обучение персонала, работа с поставщиками, контроль ассортимента и качества блюд и проч.

Профессиональные навыки:

Выбор политики и стратегии развития предприятия.

Подбор оборудования, разработка блюд, подбор и обучение персонала, организация, учет и контроль работы предприятия.

Управление производством и персоналом предприятия общественного питания.

Проектно-технологическая разработка предприятий общественного питания.

Навыки работы с учетными программами, адаптированными к потребностям общепита- «Fishka», 1С.

Компьютерная подготовка на уровне пользователя.