Тесленко Юрій



ТЕХНОЛОГ, БРЕНД-ШЕФ

3 грудня 2021 Місто: Київ

Вік: 50 років
Режим роботи: повний робочий день
Категорії: Виробництво, Ресторанний бізнес, кулінарія

✔ Готовий до відряджень

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

Досвід роботи

Провідний технолог

Кейтерингова компанія (Організація та обслуговування виїздних банкетів, фуршетів. Корпоративне харчування.), Київ
08.2020 – 10.2021 (1 рік 1 місяць)

технолог

ТОВ "Фанера Прожект" мережа ресторанів (ресторанний бізнес), Київ
03.2018 – 04.2020 (2 роки 1 місяць)

Обов'язки:

- розробка та впровадження нового меню;

- розробка нормативно технологічної документації;

- презентація та навчання 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

ТОВ "Фрешес" (ресторанний бізнес), Київ
02.2017 – 08.2017 (6 місяців)

Обов'язки:

- ведення фінансово-економічної діяльності підприємства.

Провідний технолог

ТОВ "Епіцентр К" (ресторанний бізнес, мережа кафе.), Київ
04.2010 – 12.2015 (5 років 7 місяців)

Обов'язки:

- 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

Освіта

Білоцерківський національний аграрний університет (Біла Церква)

Спеціальність: технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, інженер-технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва

повна вища, 09.2011 – 06.2016 (4 роки 9 місяців)

Інститут економіки і підприємництва (Тернопіль)

Спеціальність: економічний, маркетолог

незакінчена вища, 09.2000 – 06.2004 (3 роки 9 місяців)

Додаткова освіта

• 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.

Додаткова інформація

Знання комп'ютера, програм: Word. Excel. 1С. Впевнений користувач інтернет.
Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Відповідальний, комунікабельний, цілеспрямований, безконфліктний, вміння працювати в команді.
Мета пошуку роботи, побажання до місця роботи: Бажання працювати по направленню, можливість ділитись своїми навичками та знаннями.