

# 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 виїзних 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 (проекування 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 (проекування 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.