Decloux Patrick

СПЕЦИАЛИСТ ПО РАЗВИТИЮ РЕСТОРАНОВ

31 березня Місто: Київ

Вік: 77 років
Режим роботи: повний робочий день
Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія

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

Опис

ДЕКЛУ ПАТРИК ДОМИНИК

Специалист по развитию ресторанов (с нуля)

Дата рождения 11 апреля 1948 Париж Франци

Иностранные языки (свободно владею) Английский ,Русский , французский, Испанский

Гражданство Франция/ Канада

Опыт: Опыт работы в ресторанном бизнесе: Украина ,Россия ,Европа, США , Канада, Великобритания.

Цель: Управляющий сетью ресторанов/ Консультант/Руководитель проектов/ Бизнес тренер

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.

Вознаграждение обсуждается

Рекомендации предоставляются по запросу

Также я могу работать в качестве консультанта

Готовность к командировкам в любой части Украины

Образование

Франция

Breuvet d’Etudes du Premier Cycle (BEPC)

США

The Educational Institute of the American Hotel & Motel association

Диплом специализации « F&B менеджмент »

Семинары

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

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»

Опыт работы

Сентябрь 2014 По настоящее время

Украина-Россия

Консультант по операционной деятельности и развитию ресторанного бизнеса

Сфера деятельности

- Создание новых концепций
- Анализ рентабельности текущих операций
- 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
- Стратегическое и тактическое планирование
- Антикризисный менеджмент
- Развитие топ-менеджмента и персонала
- Систематизация контроля качества

Ноябрь 2013 по Июнь 2014

Киев РЕСТОРАН ХОЛДИНГ (Сеть ресторанов)

Генеральный управляющий CEO

Ответственен за реорганизацию компании

- Введение новых стандартов качества и методов производства
- Введение новых операционных процедур и внутренних средств контроля
- Финансовое планирование и операционные бюджеты
- Анализ финансовые отчеты
- Ведение новых процедур обучения
- Управление сеть

Март 2013 по Ноябрь 2013

Москва Ltd. Rest OZ Restamar

Консультант по проектам и управлению ресторанов

ООО Рестамар

Входит в группу компаний-лицензиатов по развитию франчайзинга ООО Росинтер Ресторантс

Донецк -Capital and Investment-

Консультант по проектам и управлению ресторанов

- Ресторан LOFT
- Юзовская пивоварня

Сентябрь 2012 по Январь 2013

Москва Ред Еспрессо бар (Сеть ресторанов)

Генеральный управляющий CEO

Ответственен за реорганизацию компании

- Введение новых стандартов качества и методов производства
- Введение новых операционных процедур и внутренних средств контроля
- Финансовое планирование и операционные бюджеты
- Ведение новых процедур обучения
- Ведение стратегии развития
- Введение новых маркетинговых стратегий
- Анализ финансовые отчеты
- Управление сеть

Февраля 2010 по Март 2012

Москва Ginza Project “ Сеть французские пекарня PAUL”

Генеральный управляющий CEO

Основные достижения

- Запуск с нуля сеть пекарня PAUL в России
- Приобретение франчайзинг во Франции для России
- Подготовка бизнес и операционного бюджета (5лет)
- Осуществление поиска помещения согласно критериям франчайзера
- Координирование дизайн проекта с дизайнерской фирмой правообладателя для первых двух заведений в Москве
- Координирование подбора меню для России
- Координирование деталей обучения и организация поездки для российской команды на период обучения во Франции
- Управление сеть

Мая 2009 по Февраля 2010

Киев-Цезарь (Сеть ресторанов фаст-фуд)

Исполнительный директор

Основные достижения

- Запуск и управлять с нуля и управление сеть фаст-фуд в Украине
- Создание концепта, Разработка бизнес-план, финансовые отчеты
- Ведение внутренних средств контроля
- Развитие менеджмент и персонала
- Управление новыми проектами (Под ключ)
- Открытие первых трех ресторанов (Киев, Днепропетровск)

Мая 2007 по Мая 2009

Москва Независимый консультант

Консультант по проектам и управлению ресторанов

Организация бизнеса с нуля от фаст-фуда до ресторанов класса люкс

Апрель 2006 по Мая 2007

Москва Фаст Фуд Индастриз магазины-кафе Прайм

Генеральный директор

Основные достижения

- Реорганизация компании
- Планирование и открытие центральное производство
- Установление плана развития
- Управление сеть

Сентября 2004 по Апрель 2006

Москва Тинькофф. Сеть ресторанов /Пивоваренная

Управляющий сети ресторанов

Пивоваренная в России 11

Основные достижения

- Управление сеть
- Создание и внедрение системы контроля КОЧ и системы проверок ресторанов
- Становление учебного центра для развития управляющего персонала и операций
- Создание программ обучения для тренинг центра
- Переоборудование и перепланировка производства для новых ресторанов для увеличения эффективности труда и минимизации инвестиций
- Разработка и развитие новой небольшой концепции с минимальными инвестициями
- Открытие 3-х новых “ пивоварни” ресторанов в регионах России (Сочи ,Казань,Алмата)
- Ежеквартальный проверка ресторанов

Сентября 1998 по Сентября 2004

Москва Независимый консультант

Консультант по проектам и управлению ресторанов

Россия, Украина, Беларусь, Казахстан, Швейцария

Август 1993 по Сентября 1998

Москва РОСИНТЕР (Сеть ресторанов Европа и СНГ)

Директор по развитию

Основные достижения

- Планирование, организация, контроль и управление командой проектных менеджеров, строительных инженеров и архитекторов для всего нового развития по СНГ.
- Непосредственный контроль Отдела эксплуатации и Отдела строительства по всем существующим и будущим приоритетам.
- Ответственность за планирование всех помещений, бюджет строительства и тендеры, дизайнерские предложения, развитие руководств по проекту, финансовое планирование и отслеживание проекта.

Бренды разработанные в России./ Украина / Беларусь

- Ростикс
- IL Патио
- TGIF Friday’s
- Американский бар

Октябрь 1992 по Июль1993

Москва Гостиница Аэростар

Директор Бородино (французской кухни класса люкс)

Июнь 1990 по Октября 1992

Торонто Канада

Карин Деклу & со

Ресторан управляющая компания

Генеральный директор

Brownstone Hotel

Реорганизация управление отель

Gate 403

Тематическое ресторан

Запуск и управление ресторанов с нуля

Cafe Cajun

Тематическое ресторан

Запуск с нуля и управление ресторанов

KD's Bar

Тематическое ресторан

Запуск с нуля и управление ресторанов

Yuk Yuk's

Комедийного клуба

Запуск с нуля и управление ресторанов

февраля 1980 по Июнь 1990

Торонто Канада

ATLIFIC INC (Сеть отели и ресторанов)

Управляющий сетью ресторанов

Ресторан французской кухни класса Люкс, бары, банкетные

залы, кейтеринг + 12 кафе фаст фуда

Октябрь 1978 по Февраля 1980

Торонто Канада

CAMBELL SOUP COMPANY LTD

Управляющий сетью ресторанов

Сеть пиццерии Pietro's

Марта 1978 по Октябрь 1978

Торонто Канада

FOODEX SYSTEMS LTD (Сеть ресторанов)

Региональный директор сеть / Директор учебного центра

Запуск новое рестораны / Директор учебного центра

Сеть пиццерии Frank Vetere's

Сеть Стейк-хаус Ponderosa

1977 по Март 1978

Монреаль Канада

PIZZA PATIO INC (Сеть пиццерии)

Директор

Запуск первого пиццерии Монреале

1975 по 1977

Монреаль Канада

LA POTAGERIE RESTAURANTS (Сеть ресторанов)

Директор

Ночной клуб, бстейк-хауз, кафе

1970 по 1975

Монреаль Канада

QUEBEC MANAGEMENT (Сеть Отели и ресторанов)

Зам. директор

Ресторан класса люкс французской кухния ,бар, ресторан экспресс ,ресторан деликатесы, банкеты и кейтеринг.

До 1970

GUINGUETTE LES TROIS (Монреаль Канада**)**

Французская ресторан класса люкс

Повар

LE GAVROCHE RESTAURANT (Монреаль Канада**)**

Французская ресторан класса люкс

Метрдотель /Сомелье/Повар

Лондон (Англия)

LE FRANCAIS-Michelin *

Французская ресторан класса люкс

Повар