

Адамський Олександр

★ **КЕРІВНИК, ДИРЕКТОР РЕСТОРАНУ, 50 000 ГРН.**

🔄 6 квітня 📍 Місто: [Харків](#)



Вік: 55 років

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Готельний бізнес, Ресторанний бізнес, кулінарія, Керівництво

[Увійдіть](#) або [зареєструйтеся](#) на сайті як роботодавець, щоб бачити контактну інформацію.

Досвід роботи

ресторатор

"Посад" (Мережа супермаркетів), Харків

06.2023 – 10.2024 (1 рік 3 місяці)

Обов'язки:

Проектування, відкриття та керівництво рестораном європейської кухні.

✓ Є рекомендації з даного місця роботи

Барменеджер проекту

Ресторан «Willa Tartufo» (Громадське харчування), Харків

10.2019 – 05.2021 (1 рік 7 місяців)

Обов'язки:

Проектування та технологічний супровід будівництва двох барів та винної зони. Розробка барної, коктейльної та винної карти. Створення штатного розкладу, посадових вказівок для бару. Укладання договорів із постачальниками продукції. Формування системи обліку, контроль руху продукції, аналітика продажу, ціноутворення.

Керівник барним господарством розважального закладу

Нічний клуб "Болеро" (Громадське харчування), Харків

03.2018 – 10.2020 (2 роки 7 місяців)

Обов'язки:

Створення системи ефективного керування барами клубу. Повна зміна персоналу. Створення посадових інструкцій, чек-листів, системи мотивації для працівників. Проведення майстер-класів як із залученням сторонніх спеціалістів, так і самостійно. Контроль проведення переобліків. Аналітика фінансових показників. Робота з постачальниками: укладання договорів, організація участі у спонсорованих заходах, тощо. Формування барної та коктейльної карт, ціноутворення тощо. Організація системи мотивації працівників.

✓ Є рекомендації з даного місця роботи

Освіта

Харківський Інститут громадського Харчування (Харків)

Спеціальність: Технолог підприємств ГХ

повна вища, 09.1993 – 06.1998 (4 роки 9 місяців)

Додаткова інформація

Знання комп'ютера, програм: - Володіння програмами: ArchiCAD, Office, Photoshop, 1С, програми внутрішнього обліку закладів харчування (R-Keeper, Syrve та ін.)

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Досвідчений менеджер у сфері організації закладів громадського харчування. Загальний досвід роботи в цій галузі з 1992 року. Маю вищу профільну освіту, та понад 30 років практичного досвіду в роботі, проектуванні, організації та управлінні закладами харчування та гостинності, як в Україні, так і за кордоном. Брав участь у відкритті та керівництві понад 10 успішними закладами, починаючи з розробки концепції до досягнення запланованих економічних показників. Вільно орієнтуюсь в усіх процесах, які відбуваються в роботі закладів. Ключові компетенції: - Проектування та запуск закладів: Повний цикл – від розробки концепції, проектування, підготовки креслень у ArchiCAD, до запуску і налагодження всіх бізнес-процесів. - Управління командою: Досвід організації роботи професійної команди, як на рівні керівника всього проекту, так і на рівні управління окремим напрямком. - Контроль за процесами: Управління технологічними процесами, контроль переміщення товару, якості обслуговування та економічних показників. - Фінансова прозорість: Забезпечення чіткого фінансового контролю та формування прозорої звітності. - Мотивація та ефективність: Впровадження систем мотивації персоналу та підвищення ефективності їхньої роботи. Додаткові навички: - Технологічне проектування для підрядників на окремих ділянках проекту. - Оцінка навичок та ефективності співробітників, формування посадових інструкцій. - Організація контролю за всіма процесами на етапі запуску та роботи нового закладу. Готовий до нових викликів і відкриття інноваційних та успішних проектів у сфері громадського харчування.