

Адамський Олександр



ФАХІВЕЦЬ З ОРГАНІЗАЦІЇ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ, 60 000 GRN.

🔄 27 вересня 📍 Місто: [Харків](#)

Вік: 57 років

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Готельний бізнес, Ресторанний бізнес, кулінарія, Керівництво

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

Опис

ПРОФЕСІЙНИЙ ПРОФІЛЬ

Керівник проєктів і фахівець із технологічної організації закладів HoReCa, досвід у галузі з 1992 року. Повний цикл від технологічного проєкту до запуску пройшли три заклади: «Место под Солнцем», «Холідей» та «Оранжерія». Виконую технологічні плани, розстановку обладнання, креслення для підрядників і 3D-візуалізацію в ArchiCAD.

КЛЮЧОВІ КОМПЕТЕНЦІЇ

повний цикл запуску закладу • технологічне проєктування • технологічні плани та креслення • планування приміщень і розстановка обладнання • за потреби 3D-візуалізація в ArchiCAD • координація підрядників • організація кухні та барного господарства • концепція й асортимент • підбір та формування команди • підготовка до відкриття й запуск операційних процесів • ціноутворення та аналіз звітності • R-Keeper, Syrve (iiko), Poster

ДОСВІД РОБОТИ ТА РЕЗУЛЬТАТИ

Керівник проєкту | Ресторан «Оранжерія», Чугуїв | 2023–2024

- Спроектував і запустив ресторан на 45 місць із контактним баром за 2 місяці; сформував команду з 20 працівників.
- Вивів заклад на операційну беззбитковість за дев'ять місяців в умовах воєнного часу.
- Організував запуск від технологічного проєкту й підбору персоналу до стандартів сервісу та фінансової звітності.

Start-up Manager, барний напрямок | «Willa Tartufo», Харків | 2020–2021

- За 90 днів розробив дизайн-концепцію, виконав технологічне проєктування та підготував барний напрямок до запуску; організував роботу команди барменів, уклав договори з постачальниками, сформував барну, коктейльну та винну карти
- Працював після відкриття в якості керівника-консультанта барним господарством італійської тратторії з літньою верандою та загальною місткістю понад 100 місць.

Керівник проєкту | Коктейль-бар «Место под Солнцем», Hilton | Батумі | 2017

- Підготував диско-бар на 60+ місць із контактним баром і невеликою кухнею до відкриття за 50 днів.
- Розробив концепцію, меню, барний асортимент та коктейльну карту, організував роботу команди з 12 працівників.
- Спроектував барну стійку, що стала найдовшою в Батумі. Організував роботу з постачальниками.

Керівник проєкту | директор ресторану | «Fashion», Харків | 2013–2015

- Керував ресторанним проєктом і щоденною роботою закладу.
- Ініціював повний аудит, зміну концепції керівництва, обліку та сервісу

Барменеджер | Respect Hall Resort Hotel 5*, Ялта | травень–вересень 2010

- Керував барним господарством чотирьох різноформатних закладів на території готельного комплексу з командою понад 70 працівників. Формував асортимент, стандарти сервісу, стандарти звітності.
- Координував обслуговування, банкети та спеціальні заходи.

Керівник технологічного проєктування / бар-менеджер | «Холідей», Харків | 2008–2010

- Виконав технологічне проєктування комплексу та підготував до роботи барне господарство з п'яти барів різних форматів від будівельного стану до відкриття
- Сформував команду з 18 барменів. Впровадив стандарти сервісу, навчання, звітності, Сформував барні та коктейльні карти, технологічне обладнання та концепцію окремо для кожного бару.

Інші проєкти

- Брав участь у проєктуванні та запуску барів «Лобстер», «Hi-Fi», «Viktori Hall» та інших закладів.

ОСВІТА

Харківський інститут громадського харчування — інженер-технолог підприємств громадського харчування

Харківський торговельно-економічний коледж — кухар 4-го розряду

ХПТУ №39 — офіціант-бармен 4-го розряду

ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

ArchiCAD (технологічні плани, розстановка обладнання, креслення, 3D-візуалізація), R-Keeper, Syrve (iiko), Poster, Microsoft Office