Адамський Олександр



БАРМЕНЕДЖЕР, 50 000 ГРН.

8 листопада

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

| mbar@i.ua | Харків | Шевченківський район |

ПРОФЕСІЙНИЙ ПРОФІЛЬ

Фахівець HoReCa з досвідом з 1992 року. Керував барним господарством у закладах різних форматів, організовував роботу команд і запускав барні напрямки. Практичний досвід охоплює закупівлі, асортимент, ціноутворення, звітність, постачальників, коктейльні карти, сервіс і підготовку закладів до відкриття.

КЛЮЧОВІ КОМПЕТЕНЦІЇ

управління барним господарством • управління командою барменів • закупівлі та постачальники • ціноутворення й аналіз звітності • залишки, списання та рух товарів • асортимент і коктейльні карти • тестування нових позицій • стандарти барного сервісу • підбір, навчання та мотивація персоналу • банкети й спеціальне обслуговування • R-Keeper, Syrve (iiko), Poster

ДОСВІД РОБОТИ ТА РЕЗУЛЬТАТИ

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

• Запустив ресторан на 45 місць із контактним баром за 60 днів; сформував команду з 20 працівників.

• Вивів заклад на операційну беззбитковість за дев’ять місяців.

• Налаштував операційні процеси, стандарти сервісу та фінансову звітність.

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.

Барменеджер | Нічний клуб «Болєро», Харків | 2002-2008 / 2019–2022

• Збільшив чистий прибуток чотирьох барів на 40% за рік: оптимізував витрати й чисельність команди, скоротив надлишкові залишки завдяки ліквіднішому асортименту.

• Запровадив спеціальні пропозиції для тестування нових коктейлів і перевірки попиту перед оновленням коктейльної карти. Впровадив систему контролю залишків товару та мотивації персрналу.

• Керував командою з дев’яти барменів, роботою чотирьох барів, формував стандарти обслуговування.

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

• Підготував до відкриття за 50 днів диско-бар на 60 місць із контактним баром і невеликою кухнею.

• Розробив концепцію та коктейльну карту, організував роботу команди з 12 працівників.

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

• Керував барним господарством чотирьох різноформатних закладів на території готельного комплексу 8 барменів, та командою понад 70 працівників.

• Додатково координував обслуговування, банкети та спеціальні заходи.

Бар-менеджер | Розважальний комплекс «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 у закладах: «Лобстер», «Hi-Fi», «Viktori Hall» та інших.

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

R-Keeper, Syrve (iiko), Poster, Microsoft Excel, ArchiCAD, Microsoft Office