

Decloux Patrick

УПРАВЛЯЮЩИЙ СЕТЬЮ РЕСТОРАНОВ, СЕО

18
августа

Город: [Киев](#)



Возраст: 77 лет

Режим работы: полный рабочий день

Категории: Ресторанный бизнес, кулинария, Руководство

✓ Готов к командировкам

[Войдите](#) или [зарегистрируйтесь](#) на сайте как работодатель, чтобы видеть контактную информацию.

Опыт работы

Бизнес-тренер ресторанного бизнеса

Независимый консультант (Ресторанов), Киев

01.2015 – По настоящее время (10 лет 10 месяцев)

Обязанности:

Сфера деятельности

Проверка/ анализ ресторанов Создание новых концепций Анализ рентабельности текущих операций Разработка бизнес-плана, Финансовая модель 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 Система проверки ресторанов

Образование

France-USA-Canada

Специальность: Управляющий сетью ресторанов/ Консультант/Руководитель проектов/ Бизнес тренер
полное высшее, 01.2015 – 02.2021 (6 лет 1 месяц)

Знание языков

Русский - Продвинутый (свободно)

Дополнительно: Английский ,Русский , французский, Испанский

Дополнительная информация

Знание компьютера, программ: Сфера деятельности • Проверка/ анализ ресторанов • Создание новых концепций • Анализ рентабельности текущих операций • Разработка бизнес-плана, Финансовая модель • 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 • Система проверки ресторанов

Личные качества, хобби, увлечения, навыки: 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» 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. *Опыт работы в

ресторанном бизнес. Украина, Россия, Европа, США , Канада, Великобритания *Вознаграждение обсуждается Сфера деятельности •Создание новых концепций •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 •Стратегический анализ (доходы и расходы) •Стратегическое и тактическое планирование •Антикризисный менеджмент •Развитие топ-менеджмента и персонала •Систематизация контроля качества Образование Франция Breuvet d'Etudes du Premier Cycle (BEPС) США The Educational Institute of the American Hotel & Motel association Диплом специализации « F&B менеджмент » 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