

Тесленко Юрій

ТЕХНОЛОГ, БРЕНД-ШЕФ

🔄 3 декабря 2021 📍 Город: [Киев](#)



Возраст: 48 лет

Режим работы: полный рабочий день

Категории: Производство, Ресторанный бизнес, кулинария

✓ Готов к командировкам

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

Опыт работы

Провідний технолог

Кейтерингова компанія (Організація та обслуговування виїзних банкетів, фуршетів. Корпоративне харчування), Київ

08.2020 – 10.2021 (1 год 1 місяць)

технолог

ТОВ "Фанера Прожект" мережа ресторанів (ресторанний бізнес), Київ

03.2018 – 04.2020 (2 года 1 місяць)

Обязанности:

- розробка та впровадження нового меню;
- розробка нормативно технологічної документації;
- презентація та навчання нових страв;
- контроль за дотриманням технологічного процесу;
- впровадження новітніх технологій;
- організація робочого процесу;
- відкриття нових об'єктів (проекування приміщень, підбір обладнання, розстановка обладнання згідно технологічних процесів, підбір та підготовка персоналу);
- проведення навчання з гігієни та санітарним нормам і правилам;
- проведення внутрішніх аудитів.

Завідувач підприємством громадського харчування

ТОВ "Фрешес" (ресторанний бізнес), Київ

02.2017 – 08.2017 (6 місяців)

Обязанности:

- ведення фінансово-економічної діяльності підприємства.

Провідний технолог

ТОВ "Епіцентр К" (ресторанний бізнес, мережа кафе), Київ

04.2010 – 12.2015 (5 лет 7 місяців)

Обязанности:

- розробка нормативно технологічної документації.(розробка ТК, ТІ, калькуляційні карти);
- розробка та впровадження нових страв;
- формування собівартості та продажної ціни;
- аналіз результатів діяльності (товарообіг, націнка, виробітки, списання, переоблік);
- планування та бюджетування;
- контроль за дотриманням технологічного процесу;
- впровадження новітніх технологій;
- організація робочого процесу;
- відкриття нових об'єктів (проекування приміщень, підбір обладнання, розстановка обладнання згідно технологічних процесів, підбір та підготовка персоналу);
- організація та обслуговування банкетів, фуршетів.
- організація корпоративного харчування.
- проведення навчання з гігієни та санітарним нормам і правилам;
- управління персоналом; раціональне використання трудових ресурсів;
- проведення внутрішніх аудитів

Образование

Білоцерківський національний аграрний університет (Белая Церковь)

Специальность: технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, інженер-технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва
полное высшее, 09.2011 – 06.2016 (4 года 9 месяцев)

Інститут економіки і підприємництва (Тернополь)

Специальность: економічний, маркетолог
неоконченное высшее, 09.2000 – 06.2004 (3 года 9 месяцев)

Дополнительное образование

• 2016р. Управління кафе, баром, рестораном; 2016р. ДСТУ ISO 22000:2007 Системи управління безпечністю харчових продуктів; 2007р. Приріст-Академія Системи управління якістю та внутрішній аудит. 2004 р. КНТЕУ Курси підвищення кваліфікації. Кухар 6 розряду.

Дополнительная информация

Знание компьютера, программ: Word. Excel. 1С. Впевнений користувач інтернет.

Личные качества, хобби, увлечения, навыки: Відповідальний, комунікабельний, цілеспрямований, безконфліктний, вміння працювати в команді.

Цель поиска работы, пожелания к месту работы: Бажання працювати по направленню, можливість ділитись своїми навичками та знаннями.