

Резюме ЗОТКИН АЛЕКСЕЙ

Опыт работы — 12 лет 7 месяцев

| | |
|---|--|
| <p>Ноябрь 2017 — настоящее время 1 год 3 месяца</p> | <p>ООО «Рестопроф» Москва Учредитель и генеральный директор Осуществление руководства всеми функциональными подразделениями организации. Участие в разработке стратегии организации. Планирование потребностей организации в ресурсах и инструментах. Контроль и совершенствование бизнес-процессов. Составление бюджета для всей организации.</p> <p>Достижения : Рост компании от 1 точки питания до 5 объектов (4 собственных ресторана и 1 в управлении). Ebitda 20%</p> |
| <p>Август 2016 — Ноябрь 2017 1 год 4 месяца</p> | <p>Park Inn by Radisson Москва Генеральный директор -Организация, координация и контроль работы предприятия (компании); -Организация эффективного взаимодействия структурных подразделений компании; -Стратегическое планирование развития предприятия и реализация этих планов; -Участие в формировании бюджета и контроль его выполнения; -Обеспечение эффективного документооборота и своевременного движения информации в компании. - Контроль и выполнение финансовых показателей</p> |
| <p>Декабрь 2015 — Июнь 2016 7 месяцев</p> | <p>Загородный клуб Артиленд Балашиха Управляющий -Организация работы департамента ресторанов и баров -Формирования штатного расписания и должностных инструкций департамента -подбор персонала (75 человек). -Создание меню A La Carte, банкетного меню, меню кофе-брейков, фуршетного меню, меню корпоративных ужинов. -Управление Ресторанами в полном объеме. -Организация, планирование (составление бюджета доходов и расходов) -координация деятельности ресторанов -Контроль над организацией и проведением банкетов, фуршетов , кофе-брейков -Организация банкетов до 500 человек -Введение стандартов и внутренних правил работы -Разработка и проведение тренингов для официантов, барменов. -Аттестация работников. -Контроль над исполнением сотрудниками поставленных задач. -Позиционирование отеля на рынке. -Инвентаризация баров, складов, инвентаря кухни и бара. -Мониторинг проходимости блюд. -Контроль качества приготовления блюд, -контроль над соблюдением технических и санитарных норм. -модернизация производственных мощностей. -разработка и запуск предложений для корпоративных и индивидуальных Гостей -контроль ФОТ -разработка концепции и запуск новых точек продаж, в том числе в Москве(новые</p> |

| | |
|---|---|
| | Рестораны в составе компании) -ежеквартальный отчет перед собственником бизнеса |
| Январь 2015 — Декабрь 2015 1 год | <p>ООО "Газпром питание" Москва</p> <p>Начальник службы питания</p> <p>Организация работы службы. Управление финансовыми показателями. Взаимодействие с проверяющими организациями. Подбор и адаптация сотрудников с соблюдением ТК. Взаимодействие со сторонними службами. Отчёт по финансовым показателям перед руководством компании. Проведение инвентаризаций.</p> |
| Июнь 2011 — Декабрь 2014 3 года 7 месяцев | <p>Конгресс-отель АРЕАЛ (ООО"Кристалл") Московская область, www.areal-hotel.ru</p> <p>Директор департамента</p> <ul style="list-style-type: none"> -Организация работы департамента ресторанов и баров на -подготовительном этапе (start-up) . -Формирования штатного расписания и должностных инструкций департамента -подбор персонала (136 человек). -Создание меню A La Carte, банкетного меню, меню кофе-брейков, фуршетного меню, меню корпоративных ужинов. -Управление Ресторанами в полном объеме. -Организация, планирование (составление бюджета доходов и расходов) -координация деятельности ресторанов -Контроль над организацией и проведением банкетов, фуршетов , кофе-брейков -Организация банкетов до 700 человек -Введение стандартов и внутренних правил работы -Разработка и проведение тренингов для официантов, барменов. -Аттестация работников. -Контроль над исполнением сотрудниками поставленных задач. -Позиционирование отеля на рынке. -Инвентаризация баров, складов, инвентаря кухни и бара. -Мониторинг проходимости блюд. -Контроль качества приготовления блюд, -контроль над соблюдением технических и санитарных норм. -Запуск и внедрение в производство "Кайдзен проектов" -модернизация производственных мощностей. -контроль ФОТ -ежеквартальный отчет перед собственником бизнеса |
| Апрель 2009 — Февраль 2011 1 год 11 месяцев | <p>Сеть ресторанов Marquise des Anges ООО"Вивасват" Московская область</p> <p>Управляющий ресторанами</p> <ul style="list-style-type: none"> -открытие ресторана с "0" -получение разрешительных документов(заключение СЭС, программы производственного контроля, алкогольной лицензии и т.д.) -набор персонала -проведение обучающих занятий/тренингов для персонала. -контроль качества и своевременность выполнения работ сотрудниками. -разработка и внедрение схем контроля и учёта продукции. -контроль сервисной составляющей предоставляемых услуг. -анализ доходов и расходов ресторана <p>достижения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -разработана система мотивации персонала -выполнение бизнес плана -подбор и обучение персонала. -контроль кассовой дисциплины |

| | |
|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> -открытие летней веранды -создана система доставки |
| <p>Декабрь 2008 — Март 2009 4 месяца</p> | <p>Ресторан НОСТРА (ООО"Нордекс") Москва</p> <p>Заместитель генерального директора</p> <ul style="list-style-type: none"> -контроль качества и своевременность выполнения работ сотрудниками моего отдела. -разработка и внедрение схем контроля и учёта продукции. -контроль сервисной составляющей предоставляемых услуг. -анализ доходов и расходов ресторана -проведение обучающих занятий, тренингов для персонала. <p>достижения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -разработана система мотивации персонала -выполнение бизнес плана -подбор и обучение персонала. -контроль кассовой дисциплины |
| <p>Февраль 2006 — Октябрь 2008 2 года 9 месяцев</p> | <p>МАРКО ПОЛО (отель менеджмент) ООО "Фореста тропикана Отель", ООО "Фореста Фестиваль Парк"</p> <p>заместитель управляющего/управляющий ресторанами</p> <ul style="list-style-type: none"> -контроль качества и своевременность выполнения работ сотрудниками моего отдела. -разработка и внедрение схем контроля и учёта продукции. -контроль сервисной составляющей предоставляемых услуг. -анализ доходов и расходов ресторана -проведение обучающих занятий тренингов для персонала. <p>достижения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -разработана система мотивации персонала -открытие новой кухни(строительство с "О") -выполнение бизнес плана -подбор и обучение персонала. -разработан внутренний нормативный документ "организация работы ресторана в режиме шведского стола и "Аля-карт" |
| <p>Образование</p> | |
| <p>Высшее</p> | |
| <p>2015</p> | <p>МВА city Менеджмент</p> |
| <p>2007</p> | <p>МГАФК Кафедра управления, экономики и истории, менеджер</p> |
| <p>Повышение квалификации, курсы</p> | |
| <p>2014</p> | <p>Лучшие российские и мировые практики Lean Benchmarking Кайдзен институт, Управление</p> |
| <p>2014</p> | <p>Эффективный руководитель 1001 HR, Управление</p> |

| | |
|-----------------|--|
| 2013 | Система рацпредложений и мотивация сотрудников Кайдзен институт, Управление |
| 2013 | Управление группами по улучшениям и лидерство Кайдзен институт, Управление |
| 2013 | Сам себе копирайтер Александра Карепина, маркетинг |
| 2013 | Управление повседневным хаосом Бизнес школа "Университет Синергия", Управление |
| Ключевые навыки | |
| Обо мне | <p>-Персональная информация: -33 года, женат, 2 детей. Являюсь действующим старшим преподавателем в МГУПП (московский государственный университет пищевых производств)</p> <p>Весь опыт моей трудовой деятельности, профессиональные знания и навыки лежат в области ресторанно-гостиничной сферы (как на исполнительском, так и на административном уровне). Большой опыт руководства коллективом от 150 сотрудников. Активно участвовал в стартапе лидирующих объектов в Подмосковье и в Москве.</p> |