



АВЕЛІЧЕВ ЛЕОНІД ВАЛЕНТИНОВИЧ | 43 РОКИ

м. Одеса

ДИРЕКТОР РЕСТОРАНУ «ХЄВРОН» з 2018 року

ДОСВІД РОБОТИ

КОНТАКТИ

+38067-482-53-04
avelichev@gmail.com

2017-2018	Готель «Гранд Марин» <i>Директор ресторану</i>
2017	Готель «Марлин» <i>Директор ресторану</i>
2009-2017	Готельно-ресторанний комплекс «Лондонская» <i>Директор ресторану, конференц-банклет менеджер</i> <ul style="list-style-type: none">• Складання бюджету підприємства на рік• Розробка та впровадження стандартів обслуговування• Проведення співбесід, прийом на роботу, навчання персоналу• Вирішення конфліктних ситуацій• Організація процесу обслуговування, здійснення контролю за роботою персоналу• Контроль дотримання якості приготування страв та обслуговування• Пошук та залучення замовників• Контроль проведення банкетів, фуршетів, конференцій, інших заходів
2009	Концертно-розважальний комплекс «РАЙ» <i>Старший сервіс-менеджер</i> <ul style="list-style-type: none">• Складання меню, дитячого меню, винної картки.• Організація та участь у PR компаніях, залучення VIP-гостей. Організація та проведення вечірок, весілля, днів народження. Підбір персоналу, навчання, тренінгів.• Використання мотиваційних програм для персоналу.• Організація командної роботи, орієнтування на результат. Організація взаємодії між різними службами підприємства. Координація роботи відділів
2006-2009	Ресторан «Александровский» <i>Менеджер, адміністратор</i> <ul style="list-style-type: none">• Участь у розробці концепції ресторану• Підбір технологічного обладнання, інвентарю• Укладання договорів та контроль за виконанням• Спілкування з дозвільними органами• Складання штатного розкладу, набір персоналу• Організація та проведення урочистих заходів та ділових зустрічей• Організація та проведення виїзних банкетів
2004-2006	Ресторан «Колумбус» <i>Офіціант, адміністратор</i>
2004	Готель «Марріон» <i>Адміністратор</i> <ul style="list-style-type: none">• Прийом на роботу персоналу• Навчання, проведення тренінгів• Організація та проведення урочистостей
2002-2004	ООО «Фудсервіс» <i>Технолог, завідувач складом, експедитор, менеджер з продажу</i> <ul style="list-style-type: none">• Підбір технологічного обладнання• Розробка меню, складання калькуляційних карток• Організація роботи• Маркетингові дослідження• Збільшення продажів
2001	Одеська державна академія харчових технологій, Вища Технологія харчування Соціолог-конфліктолог
1996	Одеське вище професійне училище торгівлі та технології харчування № 54, Середня спеціальна, Кухар