



## ПРОСКУРНЯ КИРИЛО ВІКТОРОВИЧ | 34 РОКИ

м. Одеса

### ФІНАНСОВИЙ ДИРЕКТОР РЕСТОРАНУ «МОНІКА»

#### ДОСВІД РОБОТИ

#### КОНТАКТИ

+380662657163

Proskv@gmail.com

#### ЗНАННЯ МОВ

Англійська – вільне володіння

Французька - базовий

Російська - рідна

Українська - рідна

05.2015- **Cooper Burgers**

01.2018 *керуючий / виконуючий директор мережі*

- Складання щоквартального бюджету та планів за ключовими показниками роботи проєктів
- Контроль виконання планів та окремих показників усіма підрозділами мережі
- Безпосередня участь у відкритті нових проєктів (Тихий Бар, Молодость, Givi to Me, 4City, Городской рынок еды, Пышечная, Кофе и пончики)
- Робота з підрядниками, проведення тендерів
- Підбір та замовлення технологічного обладнання
- Побудова структури мережі, опис функціоналу кожного підрозділу
- Систематизація бізнес-процесів компанії
- Розробка облікової політики компанії
- Робота з постачальниками
- Спількування з контролюючими органами

02.2015- **Cooper Burgers**

05.2015 *керуючий кафе*

- Складання меню ресторану
- Складання штатного розкладу
- Підбір та навчання персоналу
- Розробка мотиваційної програми для персоналу
- Організація командної роботи
- Робота з постачальниками
- Складання калькуляційних карток
- Реорганізація технологічного процесу
- Побудова звіту P&L
- Контроль за виконанням ключових фінансових показників об'єкта
- Вирішення питань з контролюючими органами

03.2013- **Tavernetta**

02.2015 *керуючий рестораном*

- Операційне керування об'єктом
- Складання штатного розкладу
- Розробка мотиваційної програми для персоналу
- Організація командної роботи
- Підбір та навчання персоналу
- Робота з постачальниками
- Аналіз та контроль виконання планових фінансових показників

11.2012- **Ресторанна компанія РЕСТА**

02.2013 *керівник проєкту «Ярмарка»*

- Формування та захист бізнес-плану
- Підбір, опрацювання та затвердження асортименту
- Формування штатного розкладу
- Підбір та навчання персоналу
- Підготовка проєкту до запуску
- Ведення фінансового та складського обліку в період роботи проєкту
- Підготовка фінансового звіту щодо завершення роботи проєкту

05.2011- **SteakHouse. Meat&Wine**

04.2013 *адміністратор ресторану*

- Робота з гостями
- Контроль роботи гостьової зони (офіціанти)
- Стажування персоналу, проведення атестацій, допуск до роботи
- Навчання колективу правилам сервісу та етикету
- Робота з касовою дисципліною

- Робота з документацією, звіти для бухгалтерії, інвентаризації
- Вирішення конфліктних ситуацій
- Контроль проведення банкетів та святкових заходів

05.2010- **Van Gogh (Ялта)**  
09.2010 адміністратор ресторанно-пляжного комплексу

01.2010- **Villa Sofia (Ялта)**  
05.2010 адміністратор ресторану

09.2008- **Gallo Café**  
12.2009 керуючий / стартап-менеджер

05.2008- **Belgian Beer Café Troubadour**  
09.2008 адміністратор

10.2007- **мережа Mario`s, Buffalo, Zarra, Troubadour**  
05.2008 офіціант

#### **ОСВІТА**

2009 **Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса:**Вища Технологія харчування

#### **КУРСИ**

Управління рестораном (2-денний семінар Ольги Семанової) м. Київ  
Управління фінансами ресторану (2-денний семінар від власників компанії «23 ресторани) м. Івано-Франківськ  
Фінанси для нефінансистів (2-денний семінар) м. Київ

#### **НАВИЧКИ**

Word, Excel, R - keeper, iiko, D2

#### **ОСОБИСТІ ЯКОСТІ**

Висока працездатність, здатність швидко приймати виважене, адекватне рішення, аналітичне мислення, глибоке знання сфери діяльності, вміння вести переговори, завзятість, сумлінне виконання поставлених завдань, самоконтроль, тактовність, увага до деталей, вміння узгоджено працювати в команді, націленість на результат, відповідальність.