

Kortšagin Albert

Mees, 50 a. , sündis 17 märtsil 1967 Eesti,

Управляющий рестораном, Start-up ресторана, аудит ресторанного бизнеса

Туризм, гостиницы, рестораны

Управление ресторанами, Барами

Опыт работы 31 год

2020- по настоящее время

Шеф-повар ресторана Peppersack

2019-2020

Шеф-повар ресторана Beer-house

Ноябрь 2017-2019

Директор отеля с рестораном в Эстонии. Хаапсалу-Promenaadi hotell

Обеспечение работы комплекса, контроль процессов, создание маркетинговых процессов и их реализация. Адаптация нового меню. Привлечение новых клиентов.

Май 2017 — по ноябрь 2017

8 месяцев

сеть ресторанов Канпай

Республика Татарстан

креативный управляющий

Изменение в меню, корректировка меню, введение нового меню, промо-акции, локальный аудит, частичное изменение концептуального формата ресторанов.

Март 2016 — Апрель 2017

1 год 2 месяца

restoplus

Эстония

Гостиницы, рестораны, общепит, кейтеринг...

руководитель по открытию проекта

Участие в создании концепции проекта. Подбор и тендер на основное оборудование. организация запуска мини-сыроварни и подбор к ней оборудования. Поиск топ-персонала. Выстраивание логистики снабжения и тестирования сырья. Выбор концептуальной посуды, формы персонала. Флористика зала. Участие в разработке меню.

Февраль 2015 — Март 2016

1 год 2 месяца

ooo рандеву

Волгодонск

Гостиницы, рестораны, общепит, кейтеринг...

модератор проекта

Открытие ресторана с нуля. Проектирование кухни, подбор оборудование, налаживание технологических процессов. Организация логистики снабжения. Подбор персонала и его обучение, разработка меню. Контроль всех служб ресторанного формата. Составление бюджета и контроль за его исполнением. Анализы инвентаризации.

Январь 2014 — Декабрь 2014

1 год

Тихий Дон, ООО

Ростов-на-Дону, tihiy-don.ru/

Гостиницы, рестораны, общепит, кейтеринг...

модератор проекта

Открытие ресторана с нуля. Проектирование кухни, подбор оборудование, налаживание технологических процессов. Организация логистики снабжения. Подбор персонала и его обучение, разработка меню. Контроль всех служб ресторанного формата. Составление бюджета и контроль за его исполнением. Анализы инвентаризации.

Сентябрь 2013 — Январь 2014

5 месяцев

бехетле

Республика Татарстан

Аудитор

аудит сетевых ресторанов Канпай. Корректировка рабочих процессов, изменение меню, обучение.

Сентябрь 2010 — Октябрь 2013

3 года 2 месяца

Балаган-сити

Воронеж

Управляющий рестораном

Открытие ресторана с нуля. Проектирование кухни, подбор оборудование, налаживание технологических процессов. Организация логистики снабжения. Подбор персонала и его обучение, разработка меню. Контроль всех служб ресторанного формата. Составление бюджета и контроль за его исполнением. Анализы инвентаризации.

Февраль 1986 — Январь 2010

24 года

различные рестораны на терр. Еврозоны.

официант,шеф-повар.Бармен

весь период работал на позиции шеф-повар, официант, бармен.Управляющий

Обо мне

Родился в Эстонии(таллинн) уже 30 лет в ресторанном формате. начинал с повара(5 разряд) ,шеф-повара.затем работал официантом и барменом. последние 15 лет работаю управляющим и start-up ресторанных проектов.Полностью погружаюсь в работу,работаю при максимальных нагрузках.

легко адаптируюсь в новых городах и коллективах.

амбициозен.требователен к себе и персоналу.

Непосредственно участвую в создании бренда заведения,включая меню и его проработку,обучение персонала.

Учиться.бывать в разных городах,изучать кухню других народов и их традиции.Обладаю практическими навыками по всем специальностям в ресторанном формате.