

Kortšagin Albert

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

Restorani juhataja, restorani Start-up, restorani äriaudit

Turism, hotellid, restoranid

Restorani juhtimine, Baarid

Töökogemus 31 aastat

2020-praegu

Peakokk restoranis Peppersack

2019-2020

Restorani kokk Beer-house

November 2017-2019

Restoraniga hotelli direktor Eestis.Haapsalu-Promenaadi hotell

Kompleksi toimimise tagamine, protsesside jälgimine, turundusprotsesside loomine ja nende elluviimine.
Uue menüü kohandamine. Uute klientide ligimeelitamine.

Mai 2017 – november 2017

8 kuud

Kanpai restoranikett

Tatarstani Vabariik

loominguline juht

Muudatused menüüs, menüü korrigeerimised, uue menüü juurutamine, tutvustused, kohalik audit, restoranide kontseptuaalse formaadi osaline muudatus.

Märts 2016 – aprill 2017

1 aasta 2 kuud

restoplus

Eesti

Hotellid, restoranid, toitlustus...

Projekti avastamise juht

Osalemine projekti kontseptsiooni loomises. Põhiseadmete valik ja pakkumine. minijuustutehase käivitamise korraldamine ja seadmete valimine selleks. Tipp personali otsimine Tarnellogistika korraldamine ja tooraine testimine Kontseptuaalsete lauanõude valik, personalivormid Saali floristika Osalemine menüü väljatöötamises.

Veebruar 2015 – märts 2016

1 aasta 2 kuud

ooo kohtumine

Volgodonsk

Hotellid, restoranid, toitlustus...

projekti moderaator

Restorani avamine nullist. Köögi projekteerimine, seadmete valik, tehnoloogiliste protsesside rajamine
Tarnelogistika korraldamine Personali värbamine ja nende väljaõpe, menüü väljatöötamine Kõikide
restoraniteenuste kontroll Eelarve koostamine ja täitmise jälgimine Inventuuri analüüsid.

Jaanuar 2014 – detsember 2014

1 aasta

Vaikne Don, OOO

Rostov Doni ääres, tihiy-don.ru/

Hotellid, restoranid, toitlustus...

projekti moderaator

Restorani avamine nullist. Köögi projekteerimine, seadmete valik, tehnoloogiliste protsesside rajamine
Tarnelogistika korraldamine Personali värbamine ja nende väljaõpe, menüü väljatöötamine Kõikide
restoraniteenuste kontroll Eelarve koostamine ja täitmise jälgimine Inventuuri analüüsid.

september 2013 – jaanuar 2014

5 kuud

bakhetle

Tatarstani Vabariik

Audiitor

Kanpai keti restoranide audit.Tööprotsesside kohandamine, menüü muudatused, koolitus.

September 2010 – oktoober 2013

3 aastat 2 kuud

Balagan-City

Voronež

Voronež

Restorani avamine nullist. Köögi projekteerimine, seadmete valik, tehnoloogiliste protsesside rajamine
Tarnelogistika korraldamine Personali värbamine ja nende väljaõpe, menüü väljatöötamine Kõikide
restoraniteenuste kontroll Eelarve koostamine ja täitmise jälgimine Inventuuri analüüsid.

Veebruar 1986 – jaanuar 2010

24 aastat

territooriumil erinevad restoranid. Euroala.

kelner, kokk, baarmen

kogu perioodi töötas ta koka, kelneri, baarmenina. Juhataja

Minust

Sündinud Eestis (Tallinnas) 30 aastat restorani formaadis. Alustasin kokana (5.klass), kokana. Siis töötasin kelneri ja baarmenina. Viimased 15 aastat olen töötanud juhina ja alustanud restoranide projekte. Olen täielikult oma töösse süvenenud, töötades maksimaalse koormuse all.

Kohanen kergesti uute linnade ja meeskondadega.

ambitsioonikas ja nõudlik enda ja oma töötajate suhtes.

Olen otseselt seotud asutuse brändi loomisega, sealhulgas menüü ja selle väljatöötamisega ning personali koolitamisega.

Õppida, külastada erinevaid linnu, uurida teiste rahvaste kööki ja nende traditsioone Oman praktilisi oskusi kõikidel erialadel restorani formaadis.