

Денис

Батлер, Управляющий



Персональная информация

Дата рождения	1983
Знак зодиака	Дева
Гражданство	— Российская Федерация
Семейное положение, дети	Женат, есть дети (Двое детей (сын 10 лет и дочь 14 лет))
Место рождения	Россия
Местоположение	Россия, Москва
Ближайшая станция метро	— Арбатская
Водительские права	Да
Есть автомобиль	Да
Виды спорта	— Мероприятия на свежем воздухе
Интересы	— Здоровый образ жизни
О себе	Пунктуален, креативен, чувство ритма и тенденций, кадровый менеджмент, организация мероприятий, организационные навыки, подбор персонала, тренировка и развитие, совместная деятельность, умение работать в команде, управленческие счета, управление рестораном, работа с поставщиками, бухгалтерский учет, ориентация на результат, деловой этикет, работа с VIP клиентами.

Образование

- 2000	Повар-кондитер, Колледж пищевой промышленности,
- 2002	Управление рестораном, School of international service,

Опыт работы

Март 2024 - Май 2025

Россия, Москва	
Директор департамента питания	
Артитайм	
Обязанности	<p>Ведение финансово-экономической деятельности предприятия.</p> <p>Подбор персонала, обучение, составление штатного расписания.</p> <p>Разработка стратегического плана развития</p> <p>Контроль за соблюдением стандартов обслуживания гостей.</p> <p>Ведение документации</p> <p>Руководство коллективом, работа с поставщиками, проведение инвентаризаций.</p> <p>Постановка задач, контроль исполнения.</p> <p>Составление и ведение полной документации.</p> <p>Полный контроль финансово-экономической деятельности.</p> <p>Ресторан A la carte.</p> <p>Управление обслуживанием в номерах (room service)</p> <p>Управление организацией обслуживания мероприятий (банкетные залы, круглогодичные шатры, конференц-залы)</p> <p>Рассмотрение предложений по расширению ассортимента предлагаемых блюд, дополнительных услуг, улучшению качества использования площади залов.</p> <p>Прогнозирование спроса и предложения; организация промо-мероприятий.</p> <p>Инжиниринг меню.</p> <p>Составление коктейльной/ винной карты.</p> <p>Контроль за наличием предлагаемых гостям алкогольных напитков и обеспечение их качества.</p> <p>Составление SOP</p> <p>Обеспечение и Контроль за наличием необходимых сертификатов и документов.</p> <p>Мотивация сотрудников на увеличение дохода, командную работу, проведение тренингов.</p> <p>Подбор официантов, поваров и других работников.</p> <p>Обеспечение здоровой атмосферы для персонала, способствующей высокому качеству их работы и развитию творческого потенциала.</p> <p>Составление бюджета и калькуляция расходов.</p> <p>Внедрение обновлений в оплате труда.</p> <p>Аудит и отслеживание степени удовлетворённости гостей.</p>
Причина ухода	Проектная работа

Август 2021 - Март 2024
Россия, Москва
Руководитель банкетной службы
Групп-рус

Обязанности	<p>Прием, организация и контроль проведения мероприятий до 1000 персон</p> <p>Ведение всей необходимой документации для бесперебойной работы направления «Банкеты/кейтеринг»</p> <p>Участие в обновлениях меню</p> <p>Операционная отчетность и планирование</p> <p>Оптимизация трудовых и финансовых затрат</p> <p>Набор, обучение персонала. Работа с Аутстаффингом-рациональное привлечение.</p> <p>Планирование и реализация программ по развитию, работа над увеличением оборота направления «Банкеты/кейтеринг»</p> <p>Наличие своей гостевой базы и активная работа с ним.</p> <p>Организация и проведение мероприятий любых форматов, от классических-банкет, фуршет, кофе-брейк, брифинг, коктейль, до закрытых Chef's Table и Private.</p> <p>Анализ поставщиков, организация и контроль закупочной деятельности.</p> <p>Самое главное - постановка отлаженного функционирования всех бизнес процессов 24/7, высокий уровень сервиса, снижение прямых и косвенных затрат при увеличении нормы прибыли.</p>
Причина ухода	Предложили лучше условия

Август 2020 - Июнь 2021

Россия, Москва

Заместитель Директора департамента питания

M'Istra'L Hotel & SPA

Обязанности	<p>Организация, планирование и координация работы службы питания при отеле 5*.</p> <p>(Рестораны, летние площадки, банкетная служба, служба рум-сервиса). 200 номеров, 700 посадочных мест.</p> <p>Контроль проведения питания проживающих, конференц-групп, банкетов, фуршетов, барбекю.</p> <p>Контроль баров и ресторанов.</p> <p>Проработка, презентация нового меню.</p> <p>Управление штатом в 200 сотрудников.</p> <p>Разработка стандартов обслуживания.</p> <p>Активная работа с гостями. Работа с претензиями и пожеланиями гостей.</p> <p>Разработка мероприятий по продвижению и повышению качества предоставляемых услуг.</p> <p>Основной задачей считаю построение высокомотивированной команды, действующей в общем ключе понимания стратегии предприятия, его ценностей, миссии и видения, динамично развивающейся, направленной как на выполнение финансовых показателей, так и развитие, и укрепление корпоративной культуры и командного духа.</p>
-------------	---

Причина ухода	Предложили лучше условия
---------------	--------------------------

Сентябрь 2018 - Апрель 2020

Россия, Москва

Директор банкетной службы

Grand Ballroom Moscow/Double-Space

Обязанности	<p>Проведение мероприятий до 1500 персон , закрытые презентации , проведение частных дегустаций, коктейли, фуршеты, кофе-брейки, банкеты, стратегические сессии.</p> <p>Обеспечение работы по эффективному и культурному обслуживанию гостей.</p> <p>Оказывал содействие в принятии заказов, разработка планов проведения и обслуживания мероприятий любого формата и уровня.</p> <p>Осуществление полного контроля за рациональным оформлением зала, расстановки, сервировки и полного взаимодействия всех служб, таких как, служба безопасности, служба клининга, служба стюардинга, взаимодействие с Шеф-поваром и всеми сотрудниками кухни.</p> <p>Четкий и грамотный контроль за работой персонала Банкетной службы до 100 человек.</p> <p>Принятие мер к предотвращению и ликвидации конфликтных ситуаций.</p> <p>Рассмотрение претензий, связанных с неудовлетворительным обслуживанием гостей, и проведение соответствующие организационно-технических мероприятий.</p> <p>Контроль над соблюдением работниками Банкетной службы трудовой и производственной дисциплины, правил и норм охраны труда, техники безопасности, требований производственной санитарии и гигиены.</p> <p>Подготовка по обучению и организации повышения квалификации персонала Банкетной службы.</p> <p>Проведенные мероприятия :</p> <ul style="list-style-type: none">-Международный фестиваль событийного маркетинга и коммуникаций ВЕМА-Ежегодная премия клуба предпринимателей Transformator-Выставка стиля и презентации Флакон-Грант мэра Москвы в сфере здравоохранения- Корпорация AVON- Закрытая презентация корпорации CLARINS-Рабочая стратегическая сессия корпорации HIKIVISION-Презентация и стратегическая сессия корпорации LEXUS/TOYOTA RUSSIA-Презентация нового кроссовера PORSHE-Презентация нового кроссовера премиум класса ASTON MARTIN <p>-Корпоративные мероприятия для компаний и мега корпораций - Газпром/ Лукойл/ НипиГаз / ОАО «Полиметалл/ОАО «Южуралзолото ГК»/ Техноавиа / Люфтганза / Донсторой / Совком Банк/ Сибсервис / МВидео / Шкода / Лореаль</p>
-------------	---

	-Мастер-классы
Причина ухода	Предложили лучше условия

Май 2017 - Апрель 2018

Россия, Москва

Директор по проведению мероприятий

Hyatt

Обязанности	Планирование, бюджетирование, координацию, управление командой, работу с подрядчиками и обеспечение высокого уровня клиентского сервиса.
Причина ухода	Предложили лучше условия

Март 2010 - Ноябрь 2016

Россия, Москва

Управляющий

Конкорд

Обязанности	<p>Работа с Спецособняке приемов Вышестоящего руководства России</p> <p>Организация мероприятий на высшем мировом и государственном уровне</p> <p>Организация банкетов, фуршетов и иного рода мероприятий в соответствии с мировыми стандартами сервиса.</p> <p>Разработка блюд, меню и предложений в соответствии с любыми запросами заказчиков.</p> <p>Операционная деятельность предприятия.</p> <p>Работа с персоналом: набор, обучение, стабилизация уровня сервиса, стандартизация рабочих процессов</p> <p>Организация и контроль закупочной деятельности.</p> <p>Организация, контроль и проведение мероприятий до 3000 персон.</p> <p>Организация Кейтеринга в любых условиях</p>
Причина ухода	Предложили лучше условия

Февраль 2008 - Октябрь 2009

Россия, Москва

Старший Метрдотель

Ресторан Турандот

Обязанности	<p>Ведение ресторанных услуг на профессиональном уровне .</p> <p>Качественное обслуживание VIP гостей, управление персоналом, организация и контроль работы персонала, прием и проведение банкетов и фуршетов, проведение инвентаризации, разрешение конфликтных ситуаций,</p>
-------------	--

	полная отчетность. Коммуникабельность, хорошие организаторские способности, профессионализм, инициативность, высокая работоспособность. ПК - пользователь: Word, Excel, Internet, R-Keeper.
Причина ухода	Предложили лучше условия

Здоровье

Курите	Нет
Эпилептик	Нет
Диабетик	Нет
Дальтоник	Нет
Дислексик	Нет
Вегетарианец	Нет
Проходили ли вы медицинский осмотр в течение последних 6 месяцев?	Да
Аллергии	Нет

Дополнительная информация

Личные качества	ответственность, пунктуальность, надёжность, активность, позитивность, квалифицированность, опытность, лояльность, жизнерадостность
Ключевые навыки	Положительный образец для подражания. Способность быстро адаптироваться к любым ситуациям. Способность работать под давлением или в стрессовых условиях.. Умение работать по собственной инициативе, брать на себя дополнительную ответственность. Отличные коммуникативные и человеческие навыки на всех уровнях. Опыт круглосуточной работы
Русский	Родной
Английский	C1 - Продвинутый
ID	28033

Другие рекомендации доступны по запросу