



Куделин Иван Леонидович

Мужчина, 42 года, родился 27 февраля 1976

+7 (985) 1202885 — предпочитаемый способ связи

info@ivankudelin.ru

Skype: ivan.kudelin

Другой сайт: <http://www.ivankudelin.ru>

Проживает: Москва, м. Тропарево

Гражданство: Россия, есть разрешение на работу: Россия

Не готов к переезду, готов к редким командировкам

Желаемая должность и зарплата

Партнер на start up, Бренд-шеф, Шеф-повар консультант

Туризм, гостиницы, рестораны

- Шеф-повар
- Управление ресторанами, Барами

Занятость: проектная работа, частичная занятость, полная занятость

График работы: удаленная работа, гибкий график, полный день

Желательное время в пути до работы: не имеет значения

Опыт работы — 17 лет 3 месяца

Март 2018 —
настоящее время
3 месяца

ООО "Любимая пекарня"

Ижевск, www.lubipek.ru

Корпоративный технолог, партнер

Участие в качестве корпоративного технолога, партнера в разработке нового франшизного пакета - формата fast casual.

- Составление ассортимента, подбор производственных технологий.
- Разработка рецептур и всей регламентирующей документации, необходимой для работы кулинарного производства в рамках новых предприятий.
- Составление нескольких типовых предложений по оборудованию, инвентарю, используемым технологиям в зависимости от проходимости заведения и объема инвестиций.
- Обучение персонала новых заведений. Участие в запуске новых заведений в рамках разработанного пакета.

Октябрь 2017 —
настоящее время
8 месяцев

Проект "SnackBox"

Москва

Партнер на start-up. Технолог.

Есть идея создать универсальный набор вкусных снеков, удобных в логистике, как до продажи, так и после нее. Обязательное требование - высокие нутрициологические показатели (продукт должен быть максимально полезен). Набор компануемый, поэтому вкусы составляющих элементов должны быть интересны для разных групп покупателей.

Я воплощаю идею в жизнь. Создаю реальный продукт. Разрабатываю вкусы и рецептуры, технологии приготовления, работаю с нутрициологом.

Июнь 2017 —
Декабрь 2017
7 месяцев

Кафе "Pho U". Вьетнамская уличная еда.

Москва

Партнер на start-up. Запускающий бренд-шеф.

Участие в разработке концепции заведения. Технологическое проектирование кухни, оптимизация технологических процессов. Подбор оборудования. Разработка рецептур и технологической документации.

Подбор и обучение всего персонала заведения. Запуск заведения и выстраивание всех рабочих процессов. Оптимизация работы кухни для увеличения скорости отдачи. Снижение себестоимости продукта с сохранением качества. Подготовка гастрономического производства к переходу от работы в формате единичного кафе к формату "заготовочный цех - точка продаж". Проектирования и запуск заготовочного цеха.

Контроль работы всего заведения через руководителей подразделений.

Июнь 2017 —
Октябрь 2017
5 месяцев

Кафе "Эмпанадас Бар"

Москва,

Партнер на start-up. Запускающий бренд-шеф.

Участие в разработки концепции кухни. Разработка технологии приготовления продукта, разработка рецептур и технологической документации. Подбор оборудования, выстраивание технологических процессов. Подбор персонала, обучение персонала. Запуск кухни, корректировка работы кухни для увеличения скорости отдачи продукта. Контроль работы действующего заведения.

Апрель 2014 —
Сентябрь 2017
3 года 6 месяцев

Клен, ООО

Россия, klenmarket.ru

Бренд - шеф

Работа с региональными представительствами и дилерами компании, консультирование конечных клиентов в сфере общественного питания.

Подробнее:

- запуск новых проектов, аудит и корректировка деятельности уже работающих заведений;
- проведение маркетинговых исследований с целью правильного позиционирования заведений клиентов;
- разработка концепции кухни на основании данных исследований;
- разработка меню и рецептур для выбранной концепции;
- обучение кухонного персонала и участие в открытии заведений, "техническая поддержка" после открытия;
- участие в выставках и презентациях;
- проведение мастер-классов на оборудовании компании;
- информационная поддержка компаний-партнеров.

Июль 2011 —
Апрель 2014
2 года 10 месяцев

Компания "Ресторанный консалтинг"

Москва, www.restorants.ru

Бренд-шеф

Комплексное консультирование в сфере предприятий общественного питания.

Работаю в качестве фрилансера. Веду проекты различной сложности.

Из последнего:

- развлекательный комплекс в центре г. Чебоксары (ночной клуб, караоке, ресторан). Разработка меню для трех форматов, построение кухни, подбор персонала, запуск заведения;
- фаст-фуд принципиально нового формата. Составление краткого бизнес-плана, расчет основных экономических показателей, разработка меню, технологии приготовления, документации на полуфабрикаты и конечные блюда, подбор комплекта оборудования, компоновка торговых точек, рекомендации по подбору персонала;
- сеть кафе корпоративного питания при бизнес-центрах (уровень B+ A). Построение кухни, разработка меню и документации, закуп оборудования, инвентаря и посуды, подбор персонала, запуск заведений.

Декабрь 2012 —
Июнь 2013
7 месяцев

Супермаркет «ЯППИ»

Москва

Бренд-шеф

Формат супермаркетов - магазин + кафе. Основная привязка - большие бизнес-центры.

Достижения: увеличение объемов продаж, формирование стабильно растущего трафика, повышение лояльности посетителей, поддержание стабильного качества продукта на всех объектах.

Основные обязанности: расширение и постоянное обновление меню, обучение персонала, контроль качества выпускаемой продукции, ведение технологической документации, контроль поставляемого сырья, работа с поставщиками, проведение инвентаризаций, контроль производства на соответствие санитарным нормам и требованиям.

Август 2011 —
Ноябрь 2012
1 год 4 месяца

Ресторан Light House

Москва

Шеф повар, start-up управляющий

Краткое описание: ресторан, ориентирован на жителей элитного микрорайона, 180-200 человек, два банкетных зала, счет 40-50 долл. без алкоголя, смешанная, авторская кухня с акцентом на дальневосточные морепродукты.

Достижения: открытие заведения, формирование команды официантов и поваров, вывод работы кухни на уровень желаемых экономических показателей.

Перечень выполняемых функций:

- организация бара и производства ресторана с 0 (планирование кухни и технологических процессов, подбор оборудования, закупка инвентаря);
- разработка и внедрение меню согласно концепции ресторана;
- подбор и обучения персонала кухни и зала, разработка и внедрение мотивационных программ для персонала;
- контроль качества выпускаемой продукции, работа на кухне;
- контроль закупок продуктов, работа с поставщиками (качество, ассортимент, цены)
- Обучение официантов (новые блюда, дегустация, экзамены);
- организация и проведение ежемесячных инвентаризаций, отчеты по кухне.

Сентябрь 2012 —
Сентябрь 2012
1 месяц

Саммит АТЭС 2012, Владивосток

Приморский край

Су-шеф, старший смены

Работал в команде поваров, под руководством Патрика Шонаве и Томаса Мюллера. Готовил для первых лиц государств, членов АТЭС и топ-менеджмента корпораций, принимавших участие в саммите.

Апрель 2011 —
Июль 2011
4 месяца

Ресторан "Фавори"

Москва

Шеф-повар, управляющий проекта

Краткое описание: запуск нового заведения, район м."Профсоюзная", 90-160 человек, счет 40-50 долл. без акоголя, итальянская кухня с элементами авторской кухни.

Перечень выполненных работ: разработка меню и составление технологической документации, построение кухни, подбор и закуп оборудования, инвентаря и посуды для зала, подбор и обучение персонала кухни, запуск заведения.

Июнь 2009 — Март
2011

Рестораны "Лемончелло"

Москва, www.lemoncello-restoran.ru/

1 год 10 месяцев

Шеф-повар

Краткое описание: 120-165 человек, счет 40-50 долл. без алкоголя, домашняя итальянская кухня с уклоном на северные регионы. Помимо основного меню: предложение "от шефа", предложения на праздники, ежемесячные гастрономические дегустации с привлечением винных компаний.

Достижения: увеличение выручки заведений, были достигнуты лучшие за всю историю работы заведения экономические показатели по кухне, привлечение новых гостей, повышение лояльности посетителей, открытие второго ресторана, открытие сендвич-бара здорового питания при новом ресторане.

Выполняемые функции:

- контроль качества выпускаемой продукции, работа на кухне;
- разработка и постоянное внедрение сезонных обновлений меню и фестивальных спецпредложений;
- проведение промо-акций с акцентом на гастрономию;
- контроль закупок продуктов, работа с поставщиками;
- работа с официантами;
- организация и проведение ежемесячных инвентаризаций, составление отчетов по кухне.

Март 2006 — Июнь 2009
3 года 4 месяца

Ресторанная сеть, включающая заведения трех форматов ООО "Два вкуса"

Чебоксары

Бренд-шеф ресторанного холдинга

Первый формат: итальянское кафе - DJ кафе, место для "золотой" молодежи города и их молодых родителей. 130-180 человек, счет 20-30 долл без алкоголя, смена меню два раза в год, специальное предложение "от шефа", предложения на праздники.

Второй формат: ресторан итальянской кухни "Палитра", 120-140 человек, счет 70-80 долл. без алкоголя. Имели честь неоднократно обслуживать мероприятия с участием первых лиц РФ и Поволжского региона.

Третий формат: заведения быстрого питания с русской кухней в закрытых помещениях и на больших летних площадках, 220-380 человек, счет 10-15 долл, без алкоголя

Что было сделано: запуск сети заведений с нуля (всего 8 заведений), разработка концепции меню, построение кухни, описание технологических процессов, разработка и внедрение новых блюд, постоянное обучение персонала, работа с поставщиками, контроль качества производимых блюд. Все вышеперечисленное в равной степени распространяется на все три формата заведений.

Сентябрь 2004 —
Июнь 2005
10 месяцев

Клуб "ТАВУ"

Москва

Су-шеф

Краткое описание: заведение для знаменитостей и "золотой" молодежи с французской кухней, 126 человек, счет 60-70 долл. без алкоголя.

Выполняемые функции: контроль работы холодного и горячего цеха. Участие в проработках новых блюд. Участвовал в открытии заведения.

Причина увольнения: смена шеф-повара.

Февраль 2004 —
Июль 2004
6 месяцев

Кафе "Блин Комов"

Чебоксары

Шеф-повар

Краткое описание: среднеевропейская кухня "притянутая" к блинной теме, 60 человек, счет 20-25 долл. без алкоголя, смена меню два раза в год.

Достижения: открытие заведения, составление меню, разработка технологических документов, обучение персонала, контроль качества блюд, вывод работы кухни на желаемые экономические показатели.

Ноябрь 2003 —
Февраль 2004
4 месяца

Отель "ДИС" Бар "Молли Мелуун"

Чебоксары

Су-шеф

Краткое описание: бар при отеле 3*, ориентирован на иностранных гостей, 50 человек, счет 70-80 долл. без алкоголя, пивная и среднеевропейская кухня.

Выполняемые функции: контроль работы горячего и холодного цехов, участие в проработках.

Сентябрь 1999 —
Январь 2003
3 года 5 месяцев

ОАО "ЧАЗ", ОАО "ЧЭАЗ", freelance

Чебоксары

IT специалист

Работал системным администратором на промышленном предприятии с численностью сотрудников более 10 тысяч человек. Разрабатывал сайты, занимался web-дизайном. Работал в отделе продаж как технический эксперт.

Образование

Высшее

- 1999 **Чувашский Гос. университет**
Электротехнический, Магистр
- 1999 **Чувашский Гос. университет**
Экономический, Экономист

Повышение квалификации, курсы

- 2011 **Управление рестораном**
Ресторанный консалтинг, г. Москва
- 2008 **Домашняя кухня севера Италии**
Концерн "ROBO", г. Милан

Ключевые навыки

- Знание языков
- Русский — родной
 - Английский — могу проходить интервью
 - Итальянский — читаю профессиональную литературу

Опыт вождения

- Имеется собственный автомобиль
Права категории В

Обо мне

Имею богатый опыт запуска с "нуля" и управления производством, как самостоятельных, единичных заведений, так и сетевых проектов и кулинарных производств. Опираясь на свой опыт веду обучающие и промо-мероприятия. Проводил обучающие мастер-классы по современным кулинарным технологиям (cook and chill, sous vide) для персонала кейтеринговой компании UCG и и кулинарных производств сетей "Виктория" и "Магнолия". Разрабатывал ассортиментный перечень производимой продукции, рецептуры и технологии производства для сетевых проектов быстрого питания следующих концепций: - бургерная, пельменная, донатсы, дурум и шаверма, эмпанадас, пиццерия, такояки, димсамы, пекарня, кофейня, вьетнамский фастфуд.

Хорошо умею следующее:

- проведение семинаров и мастер-классов с целью продвижения конкретной кулинарной технологии, оборудования или сырья.
- Разработка технологического проекта кухни под концепцию меню, работа с технологами-проектировщиками и поставщиками оборудования.
- Разработка и внедрение меню согласно концепции проекта.
- Подбор и обучения персонала кухни.