

Алексей Морозов

Бизнес-тренер, консультант направлений «РЕСТОРАН/ОТЕЛЬ»
Кандидат экономических наук

День рождения: 08 марта 1980
E-mail: alex@s-man.ru



КЛЮЧЕВЫЕ НАВЫКИ

- ▶ Практический опыт работы в индустрии гостеприимства более 13 лет
- ▶ Богатый опыт запуска start-up проектов: с 2002 по 2011 год участвовал в открытии более 25 ресторанов в Москве, городах России и СНГ, из них в 20 заведениях управлял открытием
- ▶ Более 10 лет опыта проведения тренингов для сотрудников и менеджеров ресторанов и отелей
- ▶ Практическое знание современных технологий организации и управления в ресторанном бизнесе и опыт их практического внедрения
- ▶ Хорошие навыки проведения учебных программ для сотрудников и менеджеров ресторана
- ▶ Высокий уровень профессиональных знаний в области производства ресторана и международных стандартов сервиса и новых мировых тенденций

СПЕЦИАЛИЗАЦИЯ

С 02.2008 принимает участие в учебной и консалтинговой работе SERVICEMAN Training & Consulting:

- Разрабатывает и проводит тренинговые программы для сотрудников ресторанов и отелей
- Консультирует рестораны по вопросам открытия и продвижения, проводит консалтинг по антикризисному управлению в ресторанных компаниях
- Разработчик учебных программ для предприятий индустрии гостеприимства
- Проводит семинары для руководителей ресторанов и отелей по темам: «Менеджмент Ресторана», «Организация Работы Кухни», «Управление Работой Бара», «Управление Персоналом в Отеле» и другие учебные программы, разработанные под потребности заказчика

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ОПЫТ

С 03.2007 ▶ **Частная практика** ▶ **Тренер, консультант по ресторанным технологиям**

- Разработка и проведение авторских программ обучения: менеджмент ресторана, маркетинг ресторана, управление кухней, управление персоналом, открытие ресторана с нуля, продажи для официантов и другие
- Управление открытием новых заведений (на начало 2012 г. реализовано 10 проектов)
- Внешнее консультативное управление ресторанами
- Разработка и внедрение стандартов и бизнес-процессов компании
- Консалтинг в области открытия ресторанов, маркетинга ресторана и управления кухней

03.2006 - 03.2007 ▶ **Азимут менеджмент групп, г. Москва** ▶ **Менеджер по обучению и развитию**

- Запуск пивных ресторанов Бирштрадт и ресторанов итальянской кухни Винопьяцио
- Разработка и внедрение стандартов работы ресторанов

- Введение системы обучения сотрудников и руководителей ресторанов, включая создание и проведение учебных программ
- Внедрение системы наставничества в ресторанах гостиничной сети
- Разработка планов открытия новых ресторанов
- Разработка систем оценки и мотивации для сотрудников ресторанов

11.2004 - 03.2006 ▶ **Бразерс и Ко (Сбарро, Виаджио, Баш на Баш, Восточный Базар), г. Москва ▶ Тренинг-менеджер**

- Разработка и ведение семинаров для заведующих производством и шеф-поваров ресторанов, для региональных директоров сети
- Создание материалов к программам обучения рядовых сотрудников
- Разработка программ обучения для директоров ресторанов
- Контроль качества работы и соблюдения технологических стандартов
- Разработка систем мотивации и аттестации для шеф-поваров и заведующих производством

09.1999 - 11.2004 ▶ **Росинтер Ресторантс, г. Москва ▶ Бармен ресторана TGI FRIDAY'S (2,5 года), тренер-наставник по бару и открытию новых ресторанов (1 год), заместитель директора ресторана / тренер по подготовке тренеров-наставников (1,5 года)**

Ключевые обязанности на последней позиции:

- Открытие новых ресторанов, организация работы всех подразделений ресторанной службы
- Тренинги для сотрудников, с последующей аттестацией и наставничеством
- Планирование, организация и контроль маркетинговых и PR-акций
- Разработка программ обучения персонала
- Контроль ведения бухгалтерского учета в ресторане
- Контроль санитарного и административно-технического состояния ресторана и многое другое

ОБРАЗОВАНИЕ

1997 – 2002 ▶ Московский государственный институт приборостроения и информатики
Специальность «ПЭВМ и сети»

2002 – 2005 ▶ Аспирантура, Московский государственный институт приборостроения и информатики
Специальность «Бюджетирование»

КУРСЫ И ТРЕНИНГИ

- Бизнес-тур по США «Новые тенденции, концепции и технологии в ресторанном бизнесе», «Новые маркетинг технологии», города Лас-Вегас, Сан-Франциско, Лос -Анжелес, Долина Напа; RMA при Государственном Университете Управления, 2011
- Restaurant Management Essential Workshop, USA, 2003
- International Management Trainee Skills Seminar, USA, 2002
- International New Store Opening Training, USA, 2001
- Школа сомелье при ресторане Ностальжи, Москва, 2001
- Обучение по всем программам учебного центра компании Росинтер Ресторантс, 1999-2004

ОПЫТ ОТКРЫТИЯ РЕСТОРАНОВ, БАРОВ И КЛУБОВ

Год	Компания / Клиент	Сегмент	Город
2002	TGI FRIDAY'S Ленинский	CASUAL	Москва
2003	TGI FRIDAY'S Шереметьево	CASUAL	Москва
2003	TGI FRIDAY'S Атриум	CASUAL	Москва
2003	TGI FRIDAY'S Панорама	CASUAL	Москва
2004	TGI FRIDAY'S Новослободская	CASUAL	Москва
2005	TGI FRIDAY'S Новый Арбат	CASUAL	Москва
2005	Рестораны SBARRO	FREE FLO	Москва
2006	Рестораны Восточный Базар	FAST FOOD	Москва
2006	Азимут Отель Санкт-Петербург	3*	Санкт-Петербург
2006	Азимут Отель Кострома	3*	Кострома
2006	Азимут Отель Самара	4*	Самара
2006	Азимут Отель Уфа	3*	Уфа
2006	Азимут Отель Астрахань	3*	Астрахань
2006	Азимут Отель Мурманск	3*	Мурманск
2007	Ресторан Нейтральная территория	CASUAL	Москва
2007	Пивной ресторан «ЗЕБРА»	CASUAL	Пушкин
2007	T bar	CASUAL	Москва
2009	PRO100 BAR	FINE DINING	Воронеж
2010	БУФЕТЕРИЯ КУЛИНАРИУМ	CAFETERIA	Москва
2010-2011	Пивной ресторан «Распивин»	CASUAL	Тюмень
2011	Развлекательный комплекс «БОГЕМА»	PREMIUM	Барнаул
2011	Караоке клуб и ресторан «ЛУНА»	PREMIUM	Барнаул
2011	Развлекательный комплекс «РОССИЯ»	CASUAL	Рубцовск
2011-2012	Рестораны «РИС»	CASUAL	Ростов-на -Дону