



ΓΙΑΝΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΝΔΡΕΑΣ

ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

E-mail: andre_giannop@yahoo.gr
Skype Id: Andreas Giannopoulos/andregiannop141
LinkedIn: Andreas Giannopoulos
Τηλέφωνο Επικοινωνίας:+30- 694- 78- 111- 13/Τηλ.Οικίας:2614007209
ΟΔΟΣ: ΦΩΚΑΙΑΣ 46
ΟΙΚ.ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ: Έγγαμος
Εθνικότητα: Ελληνική
Τ.Κ 26226, Ν. Αχαΐας ,Πάτρα
Ην. Γεν. 17/03/1982 - 40 Ετών
Στρατιωτικές Υποχρεώσεις: Εκπληρωμένες
Δίπλωμα Οδήγησης :Ερασιτεχνικό(επιβατηγό) β΄

ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΗ ΜΟΡΦΩΣΗ

University of West London { 2011-2012}
"Higher Professional Diploma in Hospitality Management and Food studies"

Ανώτατο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό ίδρυμα Αθηνών (Α.Τ.Ε.Ι) {2001-2005}
Απόκτηση πτυχίου έπειτα από τετραετή φοίτηση στην" Διοίκηση Ξενοδοχειακών Επιχειρήσεων"

ΠΡΟΫΠΗΡΕΣΙΑ

ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ "Porto Rio Hotel ALL BOARDS " 4*,Πάτρα-Ρίο

"Food & Beverage Mgr. & Συντονιστής υγειονομικού Σχεδίου Δράσης έναντι στο" COVID-19" 01. Ιουν .2021 – Σήμερα.

Υπεύθυνος για την επάνδρωση, οργάνωση, διοίκηση και λειτουργία των τμημάτων "επισιτιστικών". Αυτά είναι το εστιατόριο κεντρικό για πρωινό σε μπουφέ υψηλής ποιότητας, μεσημεριανό και δείπνο, το a'la carte εστιατόριο με δημιουργική Μεσογειακή &Ελληνική κουζίνα και λίστα κρασιών αποτελούμενη από 30 ετικέτες κρασιών ελληνικών αμπελώνων, το εστιατόριο-μπαρ παραλίας"Porto Rio Blue" με 220 ξαπλώστρες , τον χώρο εκδηλώσεων, το Room Service, & το Lobby Bar,

Τα καθήκοντα μου συμπεριλάμβαναν την συνεχή παρακολούθηση του λειτουργικού, τη διασφάλιση ολικής ποιότητας υπηρεσιών και αγαθών καθώς και τη παροχή VIP service. Επίσης ήμουν υπεύθυνος για την κατάρτιση του προϋπολογισμού μισθοδοσίας σε συνεργασία με Το Διευθυντή **,το σχεδιασμό, τιμολόγηση &κοστολόγηση των Μενού,** την αγορά εξοπλισμού, την απογραφή και σωστή διαχείριση εξοπλισμού, την επαφή με προμηθευτές εξοπλισμού και ποτών.

"Ι.Ε.Κ ΔΕΛΤΑ 360*" Πάτρα ,Ν. Αχαΐας:

Εκπαιδευτής Ξενοδοχειακών Σπουδών: 15/10/2018 ΕΩΣ 01/01/2021

(Εστιατορική Τέχνη, Τροφογνωσία -Εδεσματολόγιο, Διοίκηση Επιχειρήσεων, Επαγγελματική Μαγειρική)

ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ-ΘΜΙΛΟΣ "AKS HOTELS"- "HINITSA BAY HB "4*Πόρτο Χέλι

"Food & Beverage Mgr. & Αναπληρωτής Συντονιστή Υγειονομικού Σχεδίου Δράσης COVID-19" 01. Ιαν. 2020 - 30 Σεπτεμβρ. 2020

Υπεύθυνος για την επάνδρωση, οργάνωση, διοίκηση και λειτουργία των επισιτιστικών τμημάτων των ξενοδοχείων. Αυτά είναι το εστιατόριο κεντρικό για Πρωινό σε μπουφέ υψηλής ποιότητας και Δείπνο, "Snack Bar-Ταβέρνα" με Ελληνική & τύπου απλού σνάκ κουζίνα, λίστα κρασιών αποτελούμενη από 30 ετικέτες κρασιών τοπικών οινοποιών και ελληνικών αμπελώνων, το μπαρ παραλίας, το κεντρικό μπαρ, το Room Service και το αυτόνομο συνεδριακό κέντρο.

Τα καθήκοντα μου συμπεριλάμβαναν την συνεχή παρακολούθηση του λειτουργικού, τη διασφάλιση ολικής ποιότητας υπηρεσιών και αγαθών καθώς και τη παροχή VIP service. **Επίσης ήμουν υπεύθυνος για την διασφάλιση ποιότητας Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων, Iso 22.000:2018 - HACCP, υπεύθυνος για τη τήρηση των νέων μέτρων έναντι στο Covid-19, το σχεδιασμό των Μενού (σε συνεργασία με Chef & Διευθυντή), την απογραφή και σωστή διαχείριση εξοπλισμού.**

ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ "PORTO RIO HOTEL ALL BOARDS" 4*, Πάτρα-Ρίο

"Food And Beverage Manager" 17. Δεκ. 2017-30 Δεκ. 2019

Υπεύθυνος για την επάνδρωση, οργάνωση, διοίκηση και λειτουργία των τμημάτων "επισιτιστικών". Αυτά είναι το εστιατόριο κεντρικό για πρωινό σε μπουφέ υψηλής ποιότητας μεσημεριανό και δείπνο, το a la carte εστιατόριο με δημιουργική Μεσογειακή & Ελληνική κουζίνα και λίστα κρασιών αποτελούμενη από 30 ετικέτες κρασιών ελληνικών αμπελώνων, το εστιατόριο-μπαρ παραλίας "Porto Rio Blue" με 220 ξαπλώστρες, τον χώρο εκδηλώσεων, το Room Service, & το Lobby Bar,

Τα καθήκοντα μου συμπεριλάμβαναν την συνεχή παρακολούθηση του λειτουργικού, τη διασφάλιση ολικής ποιότητας υπηρεσιών και αγαθών καθώς και τη παροχή VIP service. Επίσης ήμουν υπεύθυνος για την κατάρτιση του προϋπολογισμού μισθοδοσίας σε συνεργασία με Το Διευθυντή **το σχεδιασμό, τιμολόγηση & κοστολόγηση των Μενού**, την αγορά εξοπλισμού, την απογραφή και σωστή διαχείριση εξοπλισμού, την επαφή με προμηθευτές εξοπλισμού και ποτών.

ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ "IONIAN HOTELS, ROYAL GRANDE RESORT ALL INCLUSIVE" 4*, Ζάκυνθος-Βασιλικός

"Food & Beverage Mgr." Απρίλ. 2017-Οκτ. 2017

Υπεύθυνος για την επάνδρωση, οργάνωση, διοίκηση και λειτουργία των επισιτιστικών τμημάτων σε τρία Ξενοδοχεία συνολικής δυναμικότητας 1500 ατόμων "ALL INCLUSIVE". Τρία εστιατόρια κεντρικά για πρωινό, μεσημεριανό, βραδινό σε μπουφέ, το room service, 3 μπαρ πισίνας και ένα beach bar με 200 ξαπλώστρες.

Τα καθήκοντα μου συμπεριλάμβαναν τη στελέχωση και τη συνεχή εκπαίδευση του προσωπικού, τη παρακολούθηση του λειτουργικού, τη διασφάλιση ολικής ποιότητας υπηρεσιών και αγαθών καθώς και τη παροχή υπηρεσιών σύμφωνα με τα λειτουργικά πρότυπα της εταιρείας. Επίσης ήμουν **υπεύθυνος για την τήρηση διαδικασιών HACCP- ISO 22.000:2005**, τη παραγγελία, απογραφή και σωστή διαχείριση εξοπλισμού, την επαφή με προμηθευτές τροφίμων, εξοπλισμού και ποτών, την κατάρτιση-κοστολόγηση-τιμολόγηση όλων των μενού F&B (σε συνεργασία με διοίκηση, Σεφ και Μετρ).

ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ "BEST WESTERN PREMIER ZANTE GALAXY & ZANTE PARK HOTELS ALL INCLUSIVE-HB" 5*, Ζάκυνθος-Λαγανάς

"Food & Beverage Mgr." Απριλ. 2016 - Οκτ. 2016

Υπεύθυνος για την επάνδρωση, οργάνωση, διοίκηση και λειτουργία των επισιτιστικών τμημάτων των ξενοδοχείων. Αυτά είναι τα δύο εστιατόρια (250 κουβέρ το πρωί, 250 μεσημέρι και 200 το βράδυ) για πρωινό, μεσημεριανό και δείπνο σε μπουφέ υψηλής ποιότητας, τα A La Carte εστιατόρια "LA PALMA" & "THE BAY" με απλό (τύπου σνακ) μενού για μεσημέρι και δημιουργική Ελληνική και Μεσογειακή κουζίνα για το δείπνο, τον συνεδριακό χώρο εκδηλώσεων (χωρητικότητα 200 ατόμων θεατρικά στημένο), το Room Service, το Mini-Bar, τα 2 lobby bar, τα 2 μπαρ πισίνας, το Private dining outlet, Το V.I.P service και τέλος τις εκδηλώσεις μέχρι 700 άτομα.

Τα καθήκοντα μου συμπεριλάμβαναν τη στελέχωση και τη συνεχή εκπαίδευση του προσωπικού, τη παρακολούθηση του λειτουργικού, τη διασφάλιση ολικής ποιότητας υπηρεσιών και αγαθών καθώς και τη παροχή υπηρεσιών σύμφωνα με τα λειτουργικά πρότυπα της εταιρείας. Επίσης ήμουν υπεύθυνος για την τήρηση διαδικασιών HACCP- ISO 22000:2005, τη παραγγελία, απογραφή και σωστή διαχείριση εξοπλισμού, την κατάρτιση-κοστολόγηση-τιμολόγηση όλων των μενού F&B (σε συνεργασία με διοίκηση, Σεφ).

Οργάνωση τη συνολική λειτουργία των επισιτιστικών τμημάτων (που βρίσκονταν σε καθοδική πορεία

λόγω έλλειψης τεχνογνωσίας) κάτι που έδωσε καλύτερα ποσοτικά και ποιοτικά αποτελέσματα (η βαθμολογία στο trip advisor από 77% το 2015 ανέβηκε στο 88% το 2016).

ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ "ATLANTICA ELEON GRAND RESORT&SPA ALL INCLUSIVE" 5*, Ζάκυνθος-Τραγάκι

"Food & Beverage Mgr". Μάρτι. 2015 – Οκτ. 2015

Υπεύθυνος για την επάνδρωση, οργάνωση, διοίκηση και λειτουργία των επισιτιστικών τμημάτων του ξενοδοχείου. Αυτά είναι το εστιατόριο κεντρικό για πρωινό σε μπουφέ υψηλής ποιότητας, μεσημεριανό και δείπνο, το A'la carte εστιατόριο «AL'OLIO» με δημιουργική Ιταλική και Μεσογειακή κουζίνα και λίστα κρασιών αποτελούμενη από 30 ετικέτες κρασιών, το εστιατόριο-μπαρ παραλίας, τον χώρο εκδηλώσεων, το Room Service, & το Lobby Bar.

Τα καθήκοντα μου συμπεριλάμβαναν την συνεχή παρακολούθηση του λειτουργικού, τη διασφάλιση ολικής ποιότητας υπηρεσιών και αγαθών καθώς και τη παροχή VIP service. Επίσης ήμουν υπεύθυνος για την κατάρτιση του προϋπολογισμού μισθοδοσίας, το σχεδιασμό των Μενού, τις διαδικασίες υγιεινής και ασφάλειας, υπεύθυνος για το **TRAVELIFE SUSTAINABILITY SYSTEM**, την αγορά εξοπλισμού, την απογραφή και σωστή διαχείριση εξοπλισμού, την επαφή με προμηθευτές εξοπλισμού και ποτών.

ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ "DOMES OF ELOUNDA AUTOGRAPH COLLECTION BB-HB" 5*, Ελούντα Κρήτης

"Maître D'hôtel" Μαρ. 2014-Νοε. 2014

Υπεύθυνος για την επάνδρωση, οργάνωση, διοίκηση και λειτουργία των επισιτιστικών τμημάτων του ξενοδοχείου, που αποτελούνται από δύο κεντρικά εστιατόρια ημιδιατροφής Πρωινών & Δείπνου, 300 θέσεων, δύο βραδινά A'la Carte 100 θέσεων, ένα μεσημβρινό A' la Carte, Private Dining Outlet, το Room Service, Mini-bar, 2 μπαρ πισίνας & ένα κεντρικό μπαρ.

ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ "NEPTUNE HOTELS CONFERENCE & SPA" 5*, ΚΩΣ

"Captain" - Υπεύθυνος Κεντρικού Εστιατορίου Απρ. 2013-Νοέμβρη.2013

Υπεύθυνος για την οργάνωση, διοίκηση και λειτουργία κεντρικού εστιατορίου σε συνεργασία με Maître 1500 καθίσματα.

ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ "GRECOTEL OLYMPIA RIVIERA & AQUAPARK HOTEL" 5*, Κυλλήνη

"Captain" – Υπεύθυνος κεντρικού εστιατορίου Μάιος. 2010-Οκτ. 2010

Υπεύθυνος για την οργάνωση, διοίκηση και λειτουργία κεντρικού εστιατορίου σε συνεργασία με Maître 800 καθισμάτων.

ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ "RADISSON BLU PARK ATHENS" 5*, Αθήνα

"Sous Maître" Banquet & Outside Catering Ιούνιος. 2007 – Ιανού. 2010

Υπεύθυνος για την οργάνωση, διοίκηση και λειτουργία εκδηλώσεων(βαπτίσεις, γάμοι, συνέδρια, πάρτι, εξωτερικές δεξιώσεις σε κτήματα, V.I.P τραπέζια) έως 1000 άτομα.

ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ "MELIA ATHENS" 5*, Αθήνα

Reception-"Night Audit" Ιαν. 2007 – Ιουν. 2007

ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ "GRECOTEL BABY GRAND HOTEL" 5*, Αθήνα

"ΜΠΑΡΜΑΝ" Οκτ. 2005 – Ιαν. 2006

" ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΞΑΣΚΗΣΗ ΕΞΑΜΗΝΗ"

ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ "RADISSON BLU PARK HOTEL" 5*, Αθήνα

ΤΜΗΜΑ ΠΩΛΗΣΕΩΝ ΔΕΞΙΩΣΕΩΝ&RECEPTION Οκτ.2004-Απρ. 2005

ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ "RADISSON BLU PARK HOTEL" 5*, Αθήνα

"ΣΕΡΒΙΤΟΡΟΣ Α' – BANQUET&CATERING DEPARTMENT " Σεπ. 2001 – Σεπ. 2005

ΓΕΝΙΚΑ

ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ&ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΙ:

- **ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ 2007** : ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΕΣ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΕΣ ΚΑΙ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΤΟΥ ΠΕΛΑΤΗ (PARK HOTEL)
- **ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ 2005** :‘ ΜΟΕΤ ΕΤ CHANDON’ ΚΑΙ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ COCKTAIL ΣΑΜΠΑΝΙΑΣ (GRECOTEL)
- **“ΔΙΕΘΝΗΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΟΙΝΟΥ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ” - 2004** (PARK HOTEL)
- **ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ 2009** : ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΚΡΙΣΕΩΝ (CRISIS MANAGEMENT) (PARK HOTEL)
- **ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ 2011** : ΕΦΕΤ – ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (PARK HOTEL)
- **ΜΑΡΤΙΟΣ 2014**:ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΑΡΑΠΟΝΩΝ-ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΠΩΛΗΣΕΩΝ (DOMES ELOUNDA)
- **ΙΟΥΝΙΟΣ 2017**: HACCP- ISO 22.000:2005 ,Codex Alimentarius (ZANTE ROYAL)
- **ΙΟΥΝΙΟΣ 2020**: ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ Δράσης” COVID-19”, Νέα Υγειονομικά Πρωτόκολλα ΑΠΟ” AG ADVENT”-“Posi Shield” (AKS HOTELS)

ΓΛΩΣΣΕΣ

- Αγγλικά: Ομιλία και γραφή “Αριστη” PROFICIENCY”
- Γερμανικά: Ομιλία και γραφή Καλή, “GRUNDSTUFE GOETHE” & “ΓΕΡΜΑΝΙΚΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ”
- Ελληνικά: Μητρική Γλώσσα

ΓΝΩΣΕΙΣ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΗ & PMS HOTEL

Κ.Ε.Κ PRACTICA Δυτικής Ελλάδος: Γνώσεις Πληροφορικής

- MS Windows,Ms Office ,Ms Excel
- Social Media(Facebook ,Instagram)
- Micros
- Fidelio
- Protel
- Soft1(Αποθήκη)

ΣΥΣΤΑΤΙΚΕΣ ΕΠΙΣΤΟΛΕΣ

- ΚΑΛΛΗΓΕΡΟΣ ΓΕΡΑΣΙΜΟΣ:MANAGING DIRECTOR(Porto Rio Hotel,ΠΑΤΡΑ):KIN:+30.697.848.84.00
- ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ:Ex. Hotel MANAGER,KIN.+30-694.24.039.35
- ΣΜΥΡΝΑΙΟΣ ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΣ:DEPUTY HOTEL MANAGER (Radisson Blu Park Athens):KIN.+30.697.49.33.716
- ΞΑΝΘΗΣ ΧΑΡΑΛΑΜΠΟΣ:HOTEL MANAGER (ATLANTICA HOTELS AND RESORTS,ΡΟΔΟΣ), KIN.+30- 69.802.447.50
- ΤΕΤΡΑΔΗ ΧΡΙΣΤΙΝΑ:ΑΝΤΙΠΡΟΕΔΡΟΣ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΟΥ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ&ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΞΕΝΟΔΟΧΩΝ ΛΑΓΑΝΑ
- ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΚΑΡΑΒΑΝΙΔΗΣ:HOTEL MANAGER (ΜΥΘΟΣ PALACE RESORT, ΚΡΗΤΗ),KIN:+30.699.523.7002/695.861.6088
- ΓΚΟΡΓΚΟΛΗΣ ΧΡΗΣΤΟΣ:ΕΠΙΘΕΩΡΗΤΗΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ISO-HACCP , KIN.+30-69.492.282.05

ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΑ & ΧΟΜΠΥ

- ΜΟΥΣΙΚΗ,ΔΙΑΒΑΣΜΑ,ΚΙΝΗΜΑΤΟΓΡΑΦΟΣ,ΠΕΖΟΠΟΡΙΑ

ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ & ΠΡΟΣΟΝΤΑ

- ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΣΕ PRE-OPENING
- ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΚΟΣ,ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΟΣ,ΕΡΓΑΤΙΚΟΣ
- ΣΥΝΕΧΗ ΟΡΕΞΗ ΓΙΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ & ΕΞΕΛΙΞΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ
- ΜΕΘΟΔΙΚΟ ΑΤΟΜΟ ΜΕ ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ
- ΕΥΕΛΙΞΙΑ ,ΠΡΟΣΑΡΜΟΣΤΙΚΟΤΗΤΑ , ΕΡΓΑΣΙΑ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ
- ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΦΑΝΙΣΗ& ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑ ΜΕ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΗΘΟΣ