Ніколаєнко Олександр

ПОВАР В СЕМЬЮ

10 лютого

Місто: Київ

Вік: 55 років
Режим роботи: повний робочий день
Категорії: Готельний бізнес, Домашній сервіс, Ресторанний бізнес, кулінарія

✔ Є діти

Увійдіть або зареєструйтеся на сайті як роботодавець, щоб бачити контактну інформацію.

Досвід роботи

Повар в семье.

VIP-семья. (Другое.), Київ
07.2017 – 07.2021 (4 роки)

Обов'язки:

Соблюдение безупречного сервиса.

Разработка и внедрение еженедельного меню учитывая вкусы семьи.

Создание банкетного меню с учетом предпочтений и пожеланий семьи и их гостей.

Поиск поставщиков с приемлемыми ценами, мониторинг рынка.

Выбор продуктов лучшего качества с учетом разумных цен.

Приготовление различных блюд и десертов - (различные печенья, торты, кастарды, Макарун в ассортименте, сорбет, домашнее мороженое по итальянской технологии, шоколадные конфеты Valrhona с различным вкусом и ароматом).

Украинская, итальянская, французская, кавказская, азиатская кухня.

Выездные командировки в резиденцию семьи.

Повар в семье.

VIP-семья. (Другое.), Київ
01.2015 – 05.2015 (3 місяці)

Обов'язки:

Составление основного меню на неделю с уклоном на низкокалорийную кухню придерживаясь вкусов мировой гастрономии.

Взаимодействие с нянями, создание меню с пожеланиями, соблюдая возраст детей.

Составление меню-предложение с комментариями для банкета.

Постоянное соблюдение идеальной чистоты на протяжении всего рабочего дня.

Умение быть дисциплинированным, аккуратным, соблюдать деловой этикет.

Сервис, приготовление, контроль и безопасность блюда, составление списка на продукты.

Средиземноморская, итальянская, японская, славянская, низкокалорийная кухня.

Выездные мероприятия.

Повар в семье.

VIP-семья. (Другое.), Київ
12.2011 – 09.2013 (1 рік 9 місяців)

Обов'язки:

Дополнительная укомплектованность кухни необходимым оборудованием, инвентарем, посуда.

Составление основного меню с комментариями учитывая вкусы, привычки и пожелания.

Проведение банкетов, барбекю-вечер, гриль, детские праздники.

Регулярное взаимодействие с нянями, обсуждение питания детей.

Составление детского меню, учитывая вкусы детей.

Высокий уровень ответственности в обслуживании и сервировки стола.

Умение подстроится под вкусы и характер семьи.

Соблюдать правильное хранение продуктов учитывая их сроки.

Умение выбрать лучшие продукты и целесообразно использовать их.

Приготовление различных блюд и десертов.

Итальянская, французская, кавказская, славянская, японская кухня.

От семьи и гостей неоднократно получал многочисленные благодарности за вкус каждого блюда, а также за степень высокого обслуживания.

Шеф-повар.

Пиццерия-спагеттерия "Да Винчи". (Ресторанный бизнес.), Львів
05.2011 – 07.2011 (2 місяці)

Обов'язки:

Итальянская кухня.

Запуск нового заведения.

Подбор производственного оборудования с эргономичной расстановкой по рабочим цехам.

Разработка и внедрение меню с учетом ценовой политики.

Составление документации (калькуляция, тех/карты, правила поведения на производстве).

Подбор персонала, обучение, распределение по рабочим секторам.

Ежедневный контроль выпускаемых блюд.

Работа с поставщиками.

За короткие сроки заведение приобрело большое количество постоянных клиентов, в связи с этим возникли предпосылки запустить второе заведение в другом регионе Украины.

Технолог пищевого производства .

ООО "Тифани". (Ресторанный бизнес, пищевое производство.), Минск
09.2009 – 05.2010 (7 місяців)

Обов'язки:

Славянская, итальянская, немецкая, французская, азиатская кухня.

Разработка и внедрение нового меню по пиццам на всю сетевую отрасль.

Задача - добиться новых вкусов и ароматов, с учетом разумной себестоимости.

Разработка новых рыбных блюд, первых блюд на всю сетевую отрасль.

Составление и ведение технологической документации о проделанной работе с итогами.

Снижение себестоимости за счет умелого внедрения новых ингредиентов.

Обучение персонала, проведение мастер-классов.

Проведение контрольной службы в сетях компании.

Поиск новых поставщиков с постоянным наличием товара.

Контракт.

Шеф-повар.

Апарт-отель «Арарат». (Гостиничный и ресторанный бизнес.), Клайпеда. Литва
06.2008 – 12.2008 (5 місяців)

Обов'язки:

Армянская, европейская, авторская кухня.

Был приглашен владельцем отеля для открытия нового ресторана.

Подбор и приобретение необходимого инвентаря, посуды.

Модернизация действующего меню под ресторан.

Запуск и работа на шведской линии, ежедневное составление меню на шведский стол.

Выход в зал, работа с гостем.

Непосредственное приготовление и выдача блюд по меню с учетом контроля.

Проведение различных мероприятий (банкеты, фуршеты).

За короткий срок ресторан вошел в пятерку самых посещаемых ресторанов в городе.

Шеф-повар.

отель «Ялта-Интурист», ресторан «А-Тавола». (Гостиничный и ресторанный бизнес.), Ялта
09.2007 – 05.2008 (7 місяців)

Обов'язки:

Итальянская кухня.

Внедрение и проработка меню.

Приготовление блюд согласно тех/карты.

Подбор, организация и обучение персонала всему технологическому процессу.

Контроль и безопасность блюд.

Подготовка и проведение мероприятий различного уровня и масштаба: банкетов, фуршетов.

Один из лучших ресторанов итальянской кухни на территории Крыма.

Освіта

Национальный Университет Пищевых Технологий. (Київ)

Спеціальність: Факультет – экономика и менеджмент, специальность – экономика и предприятие.

незакінчена вища, 09.2010 – 01.2009 (1 рік 8 місяців)

Киевское Профтех Училище Общественного Питания. (Київ)

Спеціальність: Факультет – кулинария, кондитерское дело.

середньо-спеціальна, 09.1984 – 07.1986 (1 рік 9 місяців)

Додаткова освіта

• "Игра с шоколадом" - CULINARY ACADEMY Kiev International 2014г.

Знання мов

Англійська - Нижче середнього

Додаткова інформація

Знання комп'ютера, програм: MacOS; Microsoft Word; Microsoft Excel; Adobe Photoshop CS5, Adobe FineReader, Automator MacOS. Уверенный пользователь.
Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Отель "Габия" г. Паланга. Литва. Итальянская, литовская, европейская кухня. Су-шеф. Отель «Воздвиженский». г. Киев. Авторская кухня. Су-шеф. Ресторан "Алиби" г. Киев. Европейская кухня. Су-шеф. Ресторан-клуб "Оранжерея". г. Киев. Тайская кухня. Су-шеф. Непосредственная работа с тайской кухней. Шеф повар Chahhamon Mr. Thongsuk. Bangkok. UAB "CILI PICA" г. Паланга. Литва. Итальянская, европейская, мексиканская кухня. Старший повар. Имею опыт работы в VIP семьях, а также опыт работы в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса. Опыт в запуске заведения с "0". Имею опыт в поиске и подборе нужного производственного оборудования и инвентаря, эргономично распределить по рабочим секторам. Разработать и внедрить меню с учетом вкусов и пожеланий, а также предложить свои наработанные блюда, которые стали популярны среди многих моих гостей. Умение разрабатывать ТТК и КК. Разбираюсь в качестве продуктов и многих ингредиентов, которые используются в мировой кулинарии. Соблюдаю на рабочем месте идеальную чистоту на протяжение всего рабочего дня. Умение соблюдать субординацию, аккуратность, честность и дисциплину, строгость в работе. Знаю и использую средиземноморскую, итальянскую, кавказскую, славянскую, паназиатскую и мировую гастрономическую кухню. Без вредных привычек (курение, алкоголь).
Мета пошуку роботи, побажання до місця роботи: Наличие нужного оборудования и инвентаря.