Ніколаєнко Олександр



ПОВАР В СЕМЬЮ

7 вересня 2024 Місто: Київ

Вік: 58 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

Шеф-кухар

Тратторія "Marios" (Готельно-ресторанний бізнес), Київ
09.2022 – 12.2022 (2 місяці)

Обов'язки:

Оновлення меню по всіх позиціях, з опрацюванням, калькуляцією та технологій.

Робота з документацією, постачальниками, проведення переобліків.

Поліпшення умов праці персоналу ресторану.

Кухар-універсал

Ресторан "Zitti" (Готельно-ресторанний бізнес), Київ
06.2021 – 09.2022 (1 рік 3 місяці)

Обов'язки:

Італьянська кухня.

Всі процеси, робота із постачальниками, проведення переобліків.

Кухар у сім'ю

VIP сімья (Друге), Київ
07.2017 – 07.2021 (4 роки)

Обов'язки:

Пошук постачальників із прийнятними цінами, моніторинг ринку.

Вибір продуктів найкращої якості з урахуванням розумних цін.
Приготування різних страв та десертів - (різні печива, торти, кастарди, Макарун в асортименті, сорбет, домашнє морозиво за італійською технологією, шоколадні цукерки Valrhona з різним смаком та ароматом).
Українська, італійська, французька, кавказька, азійська кухня.

Виїзні відрядження до резиденції сім'ї.

Кухар у сім'ю

VIP сімья (Друге), Київ

01.2015 – 05.2015 (3 місяці)

Обов'язки:

Складання основного меню на тиждень з ухилом на низькокалорійну кухню, дотримуючись смаків світової гастрономії.
Взаємодія з нянями, створення меню з побажаннями, дотримуючись віку дітей.
Складання меню-пропозиція з коментарями для бенкету.
Постійне дотримання ідеальної чистоти протягом усього робочого дня.
Щоденний аналіз продуктів - терміни зберігання.
Знання санітарних норм та особистої гігієни.
Вміння бути дисциплінованим, акуратним, дотримуватися ділового етикету.
Сервіс, приготування, контроль та безпека страви, складання списку на продукти.
Середземноморська, італійська, японська, слов'янська, низькокалорійна кухня.
Виїзні заходи.

Кухар у сім'ю

VIP сімья (Друге), Київ
12.2011 – 09.2013 (1 рік 9 місяців)

Обов'язки:

Додаткова укомплектованість кухні - необхідне обладнання, інвентар, посуд.

Складання основного меню з коментарями з огляду на смаки, звички та побажання.
Проведення банкетів, барбекю-вечір, гриль, дитячі свята.
Регулярна взаємодія із нянями, обговорення харчування дітей.

Складання дитячого меню з огляду на смаки дітей.
Високий рівень відповідальності в обслуговуванні та сервіруванні столу.

Уміння підлаштовується під смаки та характер сім'ї.

Дотримуватися правильного зберігання продуктів з огляду на їх терміни.
Вміння вибрати найкращі продукти та доцільно використовувати їх.

Приготування різних страв та десертів. Італійська, французька, кавказька, слов'янська, японська кухня.
Від сім'ї та гостей неодноразово отримував численні подяки за смак кожної страви, а також за рівень високого обслуговування.

Шеф-кухар

Піцерія-спагеттерія "Да Вінчі" (Готельно-ресторанний бізнес), Львів
05.2011 – 07.2011 (2 місяці)

Обов'язки:

Італійська кухня.

Запуск нового закладу.
Підбір виробничого обладнання з ергономічним розташуванням по робочих цехах.
Розробка та впровадження меню з урахуванням цінової політики.

Складання документації (калькуляція, тех/картки, правила поведінки на виробництві).
Підбір персоналу, навчання, розподіл у робочих секторах.
Щоденний контроль страв, що випускаються.
За короткі терміни заклад придбав велику кількість постійних клієнтів, тому виникли передумови запустити другий заклад в іншому регіоні України.

Технолог харчового виробництва

ТОВ "Тіфані" (Готельно-ресторанний бізнес, харчове виробництво), Мінск
09.2009 – 05.2010 (7 місяців)

Обов'язки:

Слов'янська, італійська, німецька, французька, азіатська кухня.

Розробка та впровадження нового меню по піцах на всю мережеву галузь.
Завдання - домогтися нових смаків та ароматів, з урахуванням розумної собівартості.
Розробка нових рибних страв, перших страв всю мережну галузь.
Складання та ведення технологічної документації про виконану роботу з підсумками.
Зниження собівартості з допомогою вмілого впровадження нових інгредієнтів.
Навчання персоналу, проведення майстер-класів.
Проведення контрольної служби у мережах компанії.
Пошук нових постачальників із постійною наявністю товару.
Договір.

Шеф-кухар

Апарт-готель "Арарат" (Готельно-ресторанний бізнес), Клайпеда. Литва

06.2008 – 12.2008 (5 місяців)

Обов'язки:

Вірменська, європейська, авторська кухня.
Було запрошено власником готелю для відкриття нового ресторану.
Підбір та придбання необхідного інвентарю, посуду.
Модернізація чинного меню під ресторан.
Запуск та робота на шведській лінії, щоденне складання меню на шведський стіл.
Вихід до зали, робота з гостем.
Безпосереднє приготування та видача страв меню з урахуванням контролю.
Проведення різноманітних заходів (банкети, фуршети).
За короткий термін ресторан увійшов до п'ятірки найбільш відвідуваних ресторанів у місті.

Шеф-кухар

Готель "Ялта-Інтурист", ресторан "A-Tavola" (Готельно-ресторанний бізнес), Ялта

09.2007 – 05.2008 (7 місяців)

Обов'язки:

Італійська кухня.

Впровадження та опрацювання меню.
Приготування страв згідно з тех/картки.
Підбір, організація та навчання персоналу всьому технологічному процесу.
Контроль та безпека страв.
Підготовка та проведення заходів різного рівня та масштабу: банкетів, фуршетів.
Один із найкращих ресторанів італійської кухні на території Криму.

Освіта

Національний університет харчових технологій (Київ)

Спеціальність: Факультет – Економіка та менеджмент; Економіка та підприємство

незакінчена вища, 09.2010 – 01.2010 (8 місяців)

Київське Профтех Училище Громадського Харчування (Київ)

Спеціальність: Кулінарія

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

Додаткова освіта

• "Гра з 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. Впевнений користувач.

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Готель "Габія" м. Паланга. Литва. Італійська, литовська, європейська кухня. Су-шеф. Ресторан "Алібі" м. Київ. Європейська кухня. Су-шеф. Ресторан клуб "Оранжерея". м. Київ. Тайська кухня. Су-шеф. UAB "CILI PICA" м. Паланга. Литва. Італійська, європейська, мексиканська кухня. Старший кухар. Договір. Маю досвід роботи у VIP сім'ях, а також досвід роботи у сфері готельного та ресторанного бізнесу. Досвід у запуску закладу із "0". Маю досвід у пошуку та підборі потрібного виробничого обладнання та інвентарю, ергономічно розподілити по робочих секторах. Розробити та впровадити меню з урахуванням смаків та побажань, а також запропонувати свої напрацьовані страви, які стали популярними серед багатьох моїх гостей.Вміння розробляти ТТК та КК. Розбираюсь як продукти та багато інгредієнтів, які використовуються у світовій кулінарії. Дотримуюся на робочому місці ідеальну чистоту протягом усього робочого дня. Вміння дотримуватись субординації, акуратності, чесності та дисципліни, суворості в роботі. Знаю та використовую середземноморську, італійську, кавказьку, слов'янську, паназіатську та світову гастрономічну кухню. Без шкідливих навичок (куріння, алкоголь).
Мета пошуку роботи, побажання до місця роботи: Наявність необхідного обладнання та інвентарю в робочому стані.