

ШЕФ ПОВАР СУ - ШЕФ ЗАКУПЩИК, 9 000 ГРН.

22 січня
2017

Місто: [Київ](#)

Вік: 42 роки

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Шеф повар с 05.2012 по 08.2014 (2 года 3 месяцев) Ресторан «Very Well Cafe» (ресторанный бизнес) •подбор кухонного инвентаря и оборудования •проработка меню, сезонных предложений •контроль и соответствие технологических и калькуляционных карт •контроль соответствия стандартам приготовления блюд •личный контроль качества и ассортимента продукции, учет продукции, закупочные цены, контроль ресторанного поставщика •руководство процессом производства на кухне •контроль за работой и модернизацией кухонного оборудования •организация закупочного процесса, прием и учет, контроль качества сырья •организация и контроль работы персонала, обучение младших сотрудников Шеф повар с 09.2010 по 05.2012 (1 года 8 месяцев) Ресторан «Гуд ньюс» (ресторанный бизнес) •Обязанности аналогично выше перечисленным Старший повар с 04.2011 по 09.2011 (5 месяцев) Ресторан «Голосеевский двор» (ресторанный бизнес) •Обязанности аналогично выше перечисленным Старший повар с 10.2010 по 04.2011 (6 месяцев) Ресторан «Бочка Пивная» на Крещатике (ресторанный бизнес) Обязанности аналогично выше перечисленным Старший повар с 01.2010 по 01.2011 (1 год) Кафе-пиццерия "Leonardo" (ресторанный бизнес) Обязанности аналогично выше перечисленным Су-шеф: Ресторан «Ciro's Pomodoro (Чирос Помодоро)», Киев (02.2011 – 04.2011) Ресторан «Ацумари – Бирбери», Киев (01.2009 – 01.2010) работа старшим смены поваром в заведениях: Ресторан «Гинотак», Киев (2007-2009) работа поваром в заведениях: Развлекательный комплекс «Arena Entertainment», Киев (2005-2007) Ресторан «Шато Славутин Пивоварня», Киев (2004 – 2005) Ресторан «Да Винчи Фиш Клуб», Киев (2001-2004) Клуб «River Palace», Киев (2000-2001) Хороший опыт на выездных корпоративных банкетах (кетеринги) Специализации кухонь: украинская европейская средиземноморская (итальянская) японская русская немецкая Образование Высшее с 09.2000 по 06.2006 Национальный Университет Пищевой Промышленности, Техник-технолог пищевых технологий: мяса, мясо заменителей, жира, жирозаменителей, Киев. Среднее специальное с 09.1997 по 01.2000 Высшее Профессиональное Училище №1, повар 5-го разряда, Киев. Также окончил Курс по специальности бармен-официант Дополнительное образование 2004 – Водительские права, категория Б Профессиональные навыки Навыки работы с компьютером, ПО Microsoft Office, Internet Владение языками Украинский — эксперт Русский — эксперт Английский — начинающий Дополнительная информация Являюсь членом Киевской Ассоциации Шеф-Поваров. Открытие ресторана с "0" Вы можете увидеть мою работу на сайте: <http://mediabomba.tv/program.php?id=10> в разделе только для женщин я готовлю пиццу раз, два и три! ПРЕИМУЩЕСТВА Трудолюбие, ответственность, чистоплотность, добродушие, чувство юмора, стремление к новым познаниям, лидерство, творческий подход, энтузиазм, общительность, готовность работать в команде, желание делиться знаниями и опытом, уважение к сотрудникам и готовность помочь, эффективное управление временем Без вредных привычек, стрессоустойчив Шеф повар с 05.2012 по 08.2014 (2 года 3 месяцев) Ресторан «Very Well Cafe» (ресторанный бизнес) •подбор кухонного инвентаря и оборудования •проработка меню, сезонных предложений •контроль и соответствие технологических и калькуляционных карт •контроль соответствия стандартам приготовления блюд •личный контроль качества и ассортимента продукции, учет продукции, закупочные цены, контроль ресторанного поставщика •руководство процессом производства на кухне •контроль за работой и модернизацией кухонного оборудования •организация закупочного процесса, прием и учет, контроль качества сырья •организация и контроль работы персонала, обучение младших сотрудников Шеф повар с 09.2010 по 05.2012 (1 года 8 месяцев) Ресторан «Гуд ньюс» (ресторанный бизнес) •Обязанности аналогично выше перечисленным Старший повар с 04.2011 по 09.2011 (5 месяцев) Ресторан «Голосеевский двор» (ресторанный бизнес) •Обязанности аналогично выше перечисленным Старший повар с 10.2010 по 04.2011 (6 месяцев) Ресторан «Бочка Пивная» на Крещатике (ресторанный бизнес) Обязанности аналогично выше перечисленным Старший повар с 01.2010 по 01.2011 (1 год) Кафе-пиццерия 'Leonardo' (ресторанный бизнес) Обязанности аналогично выше перечисленным Су-шеф: Ресторан «Ciro's Pomodoro (Чирос Помодоро)», Киев (02.2011 – 04.2011) Ресторан «Ацумари – Бирбери», Киев (01.2009 – 01.2010) работа старшим смены поваром в заведениях: Ресторан «Гинотак», Киев (2007-2009) работа поваром в заведениях: Развлекательный комплекс «Arena Entertainment», Киев (2005-2007) Ресторан «Шато Славутин Пивоварня», Киев (2004 – 2005) Ресторан «Да Винчи Фиш Клуб», Киев (2001-2004) Клуб «River Palace», Киев (2000-2001) Хороший опыт на выездных корпоративных банкетах (кетеринги) Специализации кухонь: украинская европейская средиземноморская (итальянская) японская русская немецкая Образование Высшее с 09.2000 по 06.2006 Национальный Университет Пищевой Промышленности, Техник-технолог пищевых технологий: мяса, мясо

заменителей, жира, жирозаменителей, Киев. Среднее специальное с 09.1997 по 01.2000 Высшее Профессиональное Училище №1, повар 5-го разряда, Киев. Также окончил Курс по специальности бармен-официант Дополнительное образование 2004 – Водительские права, категория Б Профессиональные навыки Навыки работы с компьютером, ПО Microsoft Office, Internet Владение языками Украинский — эксперт Русский — эксперт Английский — начинающий Дополнительная информация Являюсь членом Киевской Ассоциации Шеф-Поваров. Открытие ресторана с “0” Вы можете увидеть мою работу на сайте: <http://mediabomba.tv/program.php?id=10> в разделе только для женщин я готовлю пиццу раз, два и три! ПРЕИМУЩЕСТВА Трудлюбие, ответственность, чистоплотность, добродушие, чувство юмора, стремление к новым познаниям, лидерство, творческий подход, энтузиазм, общительность, готовность работать в команде, желание делиться знаниями и опытом, уважение к сотрудникам и готовность помочь, эффективное управление временем Без вредных привычек, стрессоустойчив Шеф повар с 05.2012 по 08.2014 (2 года 3 месяцев) Ресторан «Very Well Cafe» (ресторанный бизнес) •подбор кухонного инвентаря и оборудования •проработка меню, сезонных предложений •контроль и соответствие технологических и калькуляционных карт •контроль соответствия стандартам приготовления блюд •личный контроль качества и ассортимента продукции, учет продукции, закупочные цены, контроль ресторанного поставщика •руководство процессом производства на кухне •контроль за работой и модернизацией кухонного оборудования •организация закупочного процесса, прием и учет, контроль качества сырья •организация и контроль работы персонала, обучение младших сотрудников Шеф повар с 09.2010 по 05.2012 (1 года 8 месяцев) Ресторан «Гуд ньюс» (ресторанный бизнес) •Обязанности аналогично выше перечисленным Старший повар с 04.2011 по 09.2011 (5 месяцев) Ресторан «Голосеевский двор» (ресторанный бизнес) •Обязанности аналогично выше перечисленным Старший повар с 10.2010 по 04.2011 (6 месяцев) Ресторан «Бочка Пивная» на Крещатике (ресторанный бизнес) Обязанности аналогично выше перечисленным Старший повар с 01.2010 по 01.2011 (1 год) Кафе-пиццерия "Leonardo" (ресторанный бизнес) Обязанности аналогично выше перечисленным Су-шеф: Ресторан «Ciro's Pomodoro (Чирос Помодоро)», Киев (02.2011 – 04.2011) Ресторан «Ацумари – Бирбери», Киев (01.2009 – 01.2010) работа старшим смены поваром в заведениях: Ресторан «Гинотаки», Киев (2007-2009) работа поваром в заведениях: Развлекательный комплекс «Arena Entertainment», Киев (2005-2007) Ресторан «Шато Славутич Пивоварня», Киев (2004 – 2005) Ресторан «Да Винчи Фиш Клуб», Киев (2001-2004) Клуб «River Palace», Киев (2000-2001) Хороший опыт на выездных корпоративных банкетах (кетеринги) Специализации кухни: украинская европейская средиземноморская (итальянская) японская русская немецкая Образование Высшее с 09.2000 по 06.2006 Национальный Университет Пищевой Промышленности, Техник-технолог пищевых технологий: мяса, мясо заменителей, жира, жирозаменителей, Киев. Среднее специальное с 09.1997 по 01.2000 Высшее Профессиональное Училище №1, повар 5-го разряда, Киев. Также окончил Курс по специальности бармен-официант Дополнительное образование 2004 – Водительские права, категория Б Профессиональные навыки Навыки работы с компьютером, ПО Microsoft Office, Internet Владение языками Украинский — эксперт Русский — эксперт Английский — начинающий Дополнительная информация Являюсь членом Киевской Ассоциации Шеф-Поваров. Открытие ресторана с “0” Вы можете увидеть мою работу на сайте: <http://mediabomba.tv/program.php?id=10> в разделе только для женщин я готовлю пиццу раз, два и три! ПРЕИМУЩЕСТВА Трудлюбие, ответственность, чистоплотность, добродушие, чувство юмора, стремление к новым познаниям, лидерство, творческий подход, энтузиазм, общительность, готовность работать в команде, желание делиться знаниями и опытом, уважение к сотрудникам и готовность помочь, эффективное управление временем Без вредных привычек, стрессоустойчив