

ШЕФ-ПОВАР

🔄 22 січня
2017

📍 Місто: [Київ](#)

Вік: 36 років

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: - Организация работы кухни с открытия ресторана - Разработка и реализация концепции меню с учетом концепции заведения. - Прямое участие в технологическом процессе. - Проектирование кухни, с полным обеспечением необходимого материала (оборудование, стекло, приборы, инвентарь и т.д.). - Умение подбора и обучение персонала кухни. - Организация командной работы. - Создание и внедрение меню. - Составление технологических карточек. - Организация и контроль полного технологического процесса приготовления блюд. - Контроль полного процесса производства, с непосредственным участием. - Организация банкетов - Разработка нового меню, блюд и концепции; - Контроль качества производимой продукции; - Составление заявок на необходимые продукты, полуфабрикаты и сырьё. - Контроль сроков, ассортимента. Учет запаса продуктов, соблюдение сроков и условий хранения продуктов, оптимизация закупок. - Контроль над работой кухни и управление персоналом. - Контроль соблюдения работниками правил и норм охраны труда и техники безопасности, санитарных норм, производственной и трудовой дисциплины. - Стрессоустойчивость, коммуникабельность, инициативность, креативность. Ключевые навыки: Знание Греческой кухни, Европейской, Итальянской, Средиземноморской, Украинской, Французская. Название организации: 2009-ресторан " Хинкали " повар универсал. 2010-ресторан " Таверна Сиртаки " старший смены, Су-шеф-контроль качества и наличие продукции, контроль и соблюдение технологического процесса, приготовление блюд. 2011-ресторан " Экзюпери " Шеф-повар открытие ресторана с "0" Контроль закупок и соблюдение стандартов отпускаемой продукции и качества обслуживания, а также соблюдение технологий приготовления блюд. Подбор и обучение персонала. Контроль за соблюдением санитарных норм и норм работы ресторана. Разработка нового или сезонного меню и также тех-карт. 2012-Аэропорт Жуляни куратор двух ресторанов. 2012-ресторан " Балкан " Шеф-повар. 2013-ресторан " Casa del Мясо " Шеф -повар. 2013-2014-ресторан " Стожарня " Шеф-повар Киевская Ассоциация Шеф-поваров.