

ШЕФ-ПОВАР, 16 000 ГРН.

🔄 22 січня
2017

📍 Місто: [Київ](#)

Вік: 43 роки

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Знання кухонь: Італійська, французька, славянська? японська кухні;
Роботала с французькими, італійськими, англійськими шеф-поварами. Практичний досвід по організації банкетів, фуршетів (до 2000 осіб) VIP рівня, в т.ч. виїзних Ресторан-отель "Баккара"; "Арена сити" "Амстор" "Велика кишеня"; "Чумацький шлях" НСК "Олімпійський" Личні якості: - бажання навчатися і рости професійно; - пунктуальність, відповідальність, уважність, виконавчість, організованість. Досвід роботи в VIP сім'ї 1 рік: приготування страв різних кухонь, сервірування столу, закупка продуктів, обслуговування банкетів, фуршетів. Активно розвивається, відвідує різні виставки і майстер - класи ГДПУ ім О.Довженка
Спеціальність : практичний психолог Проф.тех. училище - повар-кулінар