

## ШЕФ-ПОВАР, 12 000 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: Организация и контроль полного технологического процесса приготовления блюд. Разработка нового меню, блюд и концепции; Контроль качества производимой продукции; Составление калькуляционных и технологических карт; Составление заявок на необходимые продукты и сырье. Контроль сроков, ассортимента. Учет запаса продуктов, соблюдение сроков и условий хранения продуктов, оптимизация закупок; Контроль за работой кухни и управление персоналом. Контроль соблюдения работниками правил и норм охраны труда и техники безопасности, санитарных норм, производственной и трудовой дисциплины; Су-шеф апр 2013 - июн 2014 (1 год 3 мес) Hotel City р-н Matisse (<http://matisse.com.ua>) до 20 сотрудников Отели / Рестораны / Развлекательные комплексы Су-Шеф дек 2010 - май 2013 (2 года 6 мес) Холидей сервис (Holiday-servis) (<http://holiday-servis.com>) до 20 сотрудников Отели / Рестораны / Развлекательные комплексы Опыт работы кейтеринга Шеф-повар апр 2012 - мар 2013 (1 год) Отель-ресторан 'Астори' до 20 сотрудников Отели / Рестораны / Развлекательные комплексы Шеф-повар сен 2009 - ноя 2010 (1 год 3 мес) Козырная Карта, р-н 'S4астье есть' (<http://www.schastieest.com.ua/>) Отели / Рестораны / Развлекательные комплексы Шеф-повар мар 2008 - сен 2009 (1 год 7 мес) р-н Arizona BBQ до 20 сотрудников Отели / Рестораны / Развлекательные комплексы Повар май 2005 - фев 2008 (2 года 10 мес) р-ный комплекс Московская 22 (Шутерс) до 20 сотрудников Отели / Рестораны / Развлекательные комплексы ВПУ №1 КНТЭУ (Киев, Украина) Год окончания 2003 Техник-технолог младший специалист. Повар 5р