

ШЕФ- ПОВАР

🔄 22 січня
2017

📍 Місто: [Дніпро](#)

Вік: 37 років

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Богданов Игорь Владимирович Дата рождения: 16.09.1987 г. Терновка Семейное положение: женат Место жительства: г. Днепропетровск. Телефон: +380679682008 Цель поиска работы: приобрести определённый опыт работы, реализовать свои навыки и умения, карьерный и профессиональный рост, материальная независимость. Образование: 2002-2006г. Терновский Профессиональный Горный Лицей. Специальность-повар. Окончил Харьковскую Государственную Академию Питания и Торговли. Факультет товароведения и коммерческая деятельность. Языки: Русский – свободно Украинский – свободно Английский (со словарём) Знание ПК Опыт работы: Сентябрь 2006-2014 Должность: от Су-шефа Шеф-повара. Основные обязанности: Направление кухни Славянская – Украинская. Японская. Диетическая Шеф-повар. Выполняемые функции обязанности: Полное руководство над производственным процессом + выполнение обязанностей технолога (проработки блюд, составление технологических карт, калькуляционных карт, вывод себестоимости и последующее ценообразование блюд). Ежемесячное составление плана производства. Полное обновление меню с учетом сезонных предложений – весна, лето, осень, зима для концепции русской, украинской домашней кухни. Разработка и ввод плана праздничных мероприятий. Стандартизация производственного процесса для кафе. Проведение мастер класса для поваров. Контроль качества блюд: еженедельные проверки качества продукции на кухни у поваров и официантов знания меню и чистоты зала. Проведение банкетов, фуршетов, презентаций. Опыт работы совместный с другими Шеф поварами. Открытие ресторана с нуля планировка и установка оборудования по определению кухни, меню, зал. Логистика центрального склада, анализ рынка поставщиков для оптимизации себестоимости блюд. Работа с детьми при проведении детских праздников. Участие в открытии новых кафе. Консультативная работа при открытии или же обновлении меню. Обучение людей на дому. Авторская кухня. Работал Ресторан «Якитория», «Киото», «Оранжерея», «Белуга», «Крендель» и др. Развлечение и хобби: Чтение литературы занятие спортом фри-файт, футбол. Знание массажа различных методик.