

ШЕФ-ПОВАР, 20 000 ГРН.

🔄 22 січня
2017

📍 Місто: [Одеса](#)

Вік: 40 років

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: • Составление меню ресторана; • Приготовление блюд одесской, итальянской, французской, российской, украинской, японской кухни; • Руководство коллективом из двадцати поваров; • Качественное обучение персонала; • Работа с различными видами современного оборудования кухонь; • Разработка калькуляции блюд и составление цен на них. Июнь 2012г.-июль 2014 г. Ресторан «Свеча» г.Одесса шеф повар
Функциональные обязанности: • составление и утверждение меню ресторана; • расстановка поваров по технологическим процессам; • составление заявок на закупку продуктов; • контроль качества выдаваемых в зал блюд; • обучение персонала. Март 2011г.-февраль 2012г. г.Одесса Ресторанно-отельный комплекс «Гранд Петтине» шеф повар
Функциональные обязанности: • составление и утверждение меню ресторана; • расстановка поваров по технологическим процессам; • составление заявок на закупку продуктов; • контроль качества выдаваемых в зал блюд; • обучение персонала. Апрель 2010 г.- март 2011г. . г.Одесса Ресторан «Вуаля», ресторанно-развлекательный комплекс «Либерти» шеф повар
Функциональные обязанности: • составление и утверждение меню ресторана; • расстановка поваров по технологическим процессам; • составление заявок на закупку продуктов; • контроль качества выдаваемых в зал блюд; • обучение персонала. Май 2009г.-апрель 2010г. г.Одесса Отельный комплекс «Маристелла клуб» старший повар
Функциональные обязанности: • приготовление блюд горячего цеха; • составление технологических карт; • помощь шефу в разработке меню; • закупка продуктов и контроль их качества; • разработка новых блюд. Февраль 2008г.-май 2009г. г.Одесса Ресторан «Порто» старший повар, шеф повар
Функциональные обязанности: • приготовление блюд горячего цеха; • составление технологических карт; • помощь шефу в разработке меню; • закупка продуктов и контроль их качества; • разработка новых блюд. Апрель 2007г.-декабрь 2007г. г.Одесса Ресторан «Акварель» повар г\ц, грильмен Октябрь 2005г.-декабрь 2006г. г.Одесса Ресторан «Хуторок» повар г\ц, грильмен 2003-2005 практика ТОВ «Червона Рута» повар г\ц теплоход «Зирка Днепра»