

РУКОВОДИТЕЛЬ, 8 000 ГРН.

🔄 22 січня
2017

📍 Місто: [Дніпро](#)

Вік: 37 років

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Основные обязанности: Направление кухни Европейская, 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 японской европейской, 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. Ведение отчетности в различных программах. 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 ,Акватория, Киото ,Оранжевая , Белуга. Основные обязанности: Направление кухни Европейская, 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 японской европейской, 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. Ведение отчетности в различных программах. 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 ,Акватория, Киото ,Оранжевая , Белуга. Основные обязанности: Направление кухни Европейская, 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 японской европейской, 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. Ведение отчетности в различных программах. 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 ,Акватория, Киото ,Оранжевая , Белуга.