

ПОВАР

🔄 22 січня
2017

📍 Місто: [Миколаїв](#)

Вік: 35 років

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Должностные обязанности: • составление заявок на необходимые продовольственные товары, сырье и полуфабрикаты; • обеспечение их своевременного приобретения и получение с баз и складов; • осуществление контроля за ассортиментом, качеством, количеством, сроками их поступления и реализации; • проведение бракеража готовой продукции; • проведение инструктажа по технологии приготовления пицци и другим производственным процессам; • осуществления постоянного контроля за технологией приготовления пицци, нормами закладки сырья и соблюдением работниками санитарных требований и правил личной гигиены; • контроль расстановки поваров и других работников производства, составление графиков выхода их на работу, • составление установленной отчетности и необходимой документации; • подготовка основной продукции, входящей в меню, приготовление обедов для персонала, строгое соблюдение технологического процесса согласно установленным рецептурам; • отпуск готового блюда строго по чекам; • проведение плановых инвентаризаций. 2004г. – / летний сезон / База отдыха « Морская волна » - помощник повара 2005г. – / летний сезон / База отдыха « Морская волна » - Повар 2006г. – / летний сезон / База отдыха « Морская волна » - Повар Январь 2011г. - / по настоящее время / Ресторан « Батьківська хата » Шеф–повар 2011г.– 2014г. – г. Киев, Киевский Национальный Университет Культуры и Искусств. Бакалавр, специальность «Менеджер управления», факультет гостиничный и ресторанный бизнес; 2010г. – 2011г. - г. Николаев, Профессиональный лицей торговли и ресторанного сервиса. Квалифицированный работник - повар 5 разряда;