

ШЕФ-ПОВАР ТАЙСКОЙ,ЯПОНСКОЙ,КИТАЙСКОЙ КУХНИ, 6 000 ГРН.

🔄 22 січня
2017

📍 Місто: [Харків](#)

Вік: 34 роки

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Опыт запуска нового ресторана с нуля, навыки подбора и обучения персонала, знание различных кухонь мира, вкусовых качеств блюд. Приготовление блюд японской ,тайской ,китайской кухни (на молекулярной основе),технология приготовления,контроль и качество отдачи блюд в зал. А так же: поиск и обучение персонала; управление персоналом кухни; работа с поставщиками продукции; ведение отчетной документации. Работал в 3х ресторанах премиум класса в Харькове... В 1ом старшим смены (Су-шеф) ,в 2х остальных - шеф-поваром. организация технологических процессов на кухне; поиск поставщиков продукции; закупка оборудования; контроль качества продуктов; разработка меню;Харківський державний університет харчування та торгівлі (ХДУХТ) Технолог Личные качества: лидерство, коммуникабельность, организаторские способности, эмоциональная устойчивость, умение анализировать, умение работать в команде, творческий подход, пунктуальность, ответственность, аккуратность. Рекомендации будут предоставлены по требованию.