

## ШЕФ ПОВАР

🔄 22 січня  
2017

📍 Місто: [Дніпро](#)

Вік: 42 роки

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія

### Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: -Робота с различными видами современного оборудования кухонь; - Руководство коллективом из тридцати поваров; -Качественное обучение персонала;-Разработка калькуляции блюд и цен на них; - Приготовление блюд итальянской, немецкой, российской, украинской, еврейской, японской кухни.- Активно принимаю участие в кулинарных конференциях и мастер – классах в городах:Киев, Москва, Донецк и т.д. Имел честь сотрудничать в работе с шеф-поваром гостиницы «Донбасс Палас» Эрве Бурдон, с бренд- шефом итальянского ресторана Pasta Project” Москва Фабрицио Фатуччи, бренд-шефом сети чешских пивоварен «Старгород» Радэк Конечны, бренд- шефом и ресторанным консультантом Ильёй Лазерсоном, а так-же провожу консультации при открытии новых заведений в подборе и обучении персонала, постановке и разработке индивидуального меню, в выборе оптимального оборудования!«Донецкий Государственный колледж пищевых технологий и торговли»! Факультет- технология питания. Специальность: техник-технолог ресторанного хозяйства. Квалификация: техник-технолог.«Донецкий национальный университет экономики и торговли»! Специальность - инженер-технолог в отельно-ресторанном хозяйстве. Учёная степень: Магистр "технологий отельно-ресторанного дела".