

ПОВАР , СУ-ШЕФ, 5 000 ГРН.

🔄 22 січня
2017

📍 Місто: [Запоріжжя](#)

Вік: 39 років

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: •составление и утверждение меню ресторана; •расстановка поваров по технологическим процессам; •составление заявок на закупку продуктов; •контроль качества выдаваемых в зал блюд; •руководство коллективом из восьми поваров; •качественное обучение персонала; •работа с различными видами современного оборудования кухонь; •разработка калькуляции блюд и составление цен на них. •разработка и введение новых блюд, сезонных новинок; •проведение инвентаризации остатков продукции; •знание правил ценообразования и калькуляции блюд; •знание правил хранения продуктов; •разработал меню «Украинская кухня в новом формате»; •организовал проведение мастер-классов для гостей ресторана; •провел первый в г.Херсоне проект кулинарных курсов - «Кулинарная школа»; •за счет быстрой и качественной работы кухни удалось добиться увеличения на 30% количества постоянных посетителей. Су-шеф с 08.2008 по наст. время (6 лет 3 месяца) Дельта Днепра Херсон (Гостинично -ресторанный бизнес, туризм)с 09.2001 по 09.2003 Херсонское профессиональное училище № 3, Повар - пекарь судовой, Херсон«Рыба и морепродукты в ресторане», мастер-класс И.Брагин и В. Тимчишин, Киев «Ukrainian Fashion Food », Киев