Шевченко Олег



ШЕФ ПОВАР, 30 000 ГРН.

10 листопада 2022

Місто: Київ

Вік: 46 років

Режим роботи: вільний графік роботи, віддалена робота, часткова зайнятість

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія

✔ Перебуваю в шлюбі ✔ Є діти ✔ Готовий до відряджень

Увійдіть або зареєструйтеся на сайті як роботодавець, щоб бачити контактну інформацію.

Досвід роботи

Бренд шеф

"У Фонтана" и "Дрим Лайф" (ресторан), Ізмаїл

10.2015 – 02.2022 (6 років 4 місяці)

Обов'язки:

Запуск "У Фонтана" и двух кухонь в "Дрим Лайф" с "0", подбор оборудования, обучение персонала. РАБОТАЮ ПО ВСЕЙ УКРАИНЕ .25000 за открытие, дальнейшее сотрудничество только процент от кухни.

✔ Є рекомендації з даного місця роботи

Освіта

КУТЕП (Київ)

Спеціальність: Гостиничное хозяйство. Магистр.

повна вища, 09.2003 – 05.2009 (5 років 7 місяців)

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Опыт работы – 22 лет, 18 из них шеф-повар, (открытие 14-и ресторанов с "0"). Помогу открыть или реорганизовать заведение с "0" и другая помощь, а детали обсуждаются. Место учебы: 2009г. – Киевский Университет Туризма, Экономики и Права, по специальности гостиничное хозяйство. Магистр. 1999 г. - Киевский техникум общественного питания, по специальности технология питания. Место работы: с 10.2015 по 02.2022 запуск "У Фонтана" и двух кухонь в "Дрим Лайф" с "0", подбор оборудования, обучение персонала. с 02.2015 по 11.09 2017 бренд-шеф ресторано - гостиничный комплекс "Нептун", ресторан "Корона", подготовка и открытие с "0" при гостинице ресторана "Обжорик". Организация бесперебойной работы ресторанов, обучение су-шефов к самостоятельной работе. Обучение поваров, обновление меню (основное, банкетное), разработка и запуск гриль-зала, оптимизация производства, подбор инвентаря, работа с поставщиками, переучеты, взаимодействие работы подразделений. Есть письменные рекомендации. с 07.2014 по 02.2015 бренд-шеф ресторанно - гостиничный комплекс "Вера Люкс", ресторан "Черчилль" (открытие с "0" г.Бердянск) . Подбор и обучение поваров, координация работы подразделений (зал-кухня), подбор оборудования, инвентаря. Составление основного, банкетного меню, спец предложений и т.д. с 11.2013 по 04.2014 ресторан "Айва", шеф повар (открытие с "0", подбор инвентаря, установление и контроль кухни, подбор и обучение поваров), г. Киев. Проектная работа. с 05.2013 по 11.2013 ресторан "Козацкая Долина", шеф-повар (открытие с "0", подбор оборудования и инвентаря, посуды, составление меню, установление и контроль кухни, подбор и обучение поваров), г. Киев. Проектная работа. с 02.2013 по 05.2013 - ресторан "Славяне", шеф-повар (открытие с "0", составление меню, подбор посуды и инвентаря, установление и контроль кухни, обучение поваров), г. Киев, посадка-150 мест. Проектная работа. с 04.2012 по 11.2012 - ресторан "Гольфист", (Гольф Центр), шеф-повар (открытие с "0", подбор оборудования и инвентаря, составление меню, установление и контроль кухни, обучение поваров , есть письменная рекомендация.), г. Киев. с 06.2011- 03.2012 - ресторация "Жаклин Бувье", шеф-повар (открытие с "0", подбор инвентаря и оборудования, составление меню, установление и контроль кухни,

обучение поваров, есть письменная рекомендация.), г. Киев, посадка-150 мест + 54 места+бильярд. с 02.2011 по 06.2011- ресторан "ЛЕКС", шеф-повар (открытие с "0", составление меню, подбор оборудования и инвентаря, установление и контроль кухни, обучение поваров, есть письменная рекомендация.), г. Киев, посадка-84 места. с 11.2010 - 02.2011 - ресторан "БРЮЛЬ", шеф-повар (открытие с "0", составление меню,подбор оборудования и инвентаря, установление и контроль кухни, обучение поваров), г. Киев, посадка-96 мест. с 03.2009 – 11.2010 – кафе-бар «Тет-а-тет», шеф-повар, г. Киев, есть письменная рекомендация. посадка-110 мест. с 09.2007 – 02.2009 – клуб-ресторан «Мистерия», шеф-повар, г. Киев,посадка -146 мест с 09.2003 – 04.2007 – рестораны одной сети «Капитал», «Азия», «Дербент», шеф-повар всех ресторанов (открытие всех ресторанов с "0", подбор оборудования и инвентаря на все рестораны, составление меню, установление и контроль кухни, обучение поваров), г. Киев; с 06. 2001 – 08.2003 – ресторан, ночной клуб «Мир Шоу», повар, г. Киев; с 09.1999 – 05.2001 – кафе-бар «Кэт», повар, г. Киев; Знание кухни: украинская, европейская, средиземноморская, северо-кавказская (Дагестанская, Чеченская), азиатская (Узбекистан, Киргизия), мангал меню. Дополнительные сведения: составление меню под любую концепцию заведения, калькуляционных карт, контроль закупок, рациональное использование продуктов, владение ПК на уровне пользователя. Возможность временной работы (составление меню, тех. карт, обучение поваров, дальнейший контроль, по договорённости). Личные качества: алкоголь не употребляю совсем, опыт, трудолюбие, ответственность, целеустремленность, коммуникабельность, не конфликтность, знание работы кухни и зала «изнутри».

Мета пошуку роботи, побажання до місця роботи: Работа в сфере ресторанного бизнеса в качестве бренд-шефа. Открытие и реорганизация ресторана под любую концепцию. Звонить только ВЛАДЕЛЬЦАМ ресторана.