

# Шевченко Олег

## ★ ШЕФ ПОВАР, 30 000 ГРН.

🔄 10 листопада  
2022

📍 Місто: [Київ](#)



Вік: 45 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: <p>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.</p><p>Место учебы:</p><p>2009г. – Киевский Университет Туризма, Экономики и Права, по специальности гостиничное хозяйство. Магистр. </p><p>1999 г. - Киевский техникум общественного питания, по специальности технология питания.</p><p>Место работы:</p><p>с 10.2015 по 02.2022 запуск "У Фонтана" и двух кухонь в "Дрим Лайф" с "0", подбор оборудования, обучение персонала. </p><p>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.</p><p>с 07.2014 по 02.2015 бренд-шеф ресторано - 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.</p><p>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.</p><p>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.</p><p>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.</p><p>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.</p><p>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.</p><p>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. </p><p>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.</p><p>с 03.2009 – 11.2010 – кафе-бар «Тет-а-тет», шеф-повар, г. Киев, есть письменная рекомендация. посадка-110 мест. </p><p>с 09.2007 – 02.2009 – клуб-ресторан «Мистерия», шеф-повар, г. Киев, посадка -146 мест</p><p>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;</p><p>с 06. 2001 – 08.2003 – ресторан, ночной клуб «Мир Шоу», повар, г. Киев; </p><p>с 09.1999 – 05.2001 – кафе-бар «Кэт», повар, г. Киев;</p><p>Знание кухни: украинская, европейская, средиземноморская, северо-кавказская (Дагестанская, Чеченская), азиатская (Узбекистан, Киргизия), мангал меню. </p><p>Дополнительные сведения: составление меню под любую концепцию заведения, калькуляционных карт, контроль закупок, рациональное использование продуктов, владение ПК на уровне пользователя. </p><p>Возможность временной работы (составление меню, тех. карт, обучение поваров, дальнейший контроль, по договорённости). </p><p>Личные качества: алкоголь не употребляю совсем, опыт, трудолюбие, ответственность, целеустремленность, коммуникабельность, не конфликтность, знание работы кухни и зала «изнутри».</p><br /></p>

**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.