

★ ШЕФ - ПОВАР, 20 000 ГРН.

🔄 31 січня
2020

📍 Місто: [Вінниця](#)

📍 Готовий до відряджень: [Вишгород](#), [Львів](#), [Тернопіль](#)

Вік: 60 років

Режим роботи: повний робочий день, сезонна робота, плаваючий графік роботи

Категорії: Готельний бізнес, Ресторанний бізнес, кулінарія, Торгівля, продажі, закупівлі

✓ Перебуваю в шлюбі ✓ Є діти ✓ Готовий до відряджень

Досвід роботи

Шеф - повар

Санаторий Белый Рояль (Туризм), Мукачево

05.2017 – 10.2017 (5 місяців)

Обов'язки:

Организация работы кухни , изменение меню , обучение персонала . Проведение переучёта . Контроль закупки , остатков , соблюдение технологии . Соблюдение норм гигиены и СЭС.Проведение переучётов , заготовки на зиму .

Освіта

Винницкий техникум общественного питания (Вінниця)

Спеціальність: Техник - технолог

середньо-спеціальна, 09.1980 – 03.1985 (4 роки 5 місяців)

Знання мов

Українська - Професійний (експерт), Російська - Професійний (експерт)

Додатково: Вільне володіння .

Додаткова інформація

Знання комп'ютера, програм: 1с бухгалтерия , Пурус , АЙ- Кипер - склад / кухня. WORD . Уверенный пользователь .
Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Кулінарія , рыбалка , сбор грибов . Разработка меню , фирменных блюд , калькуляционных и технологических карт .

Мета пошуку роботи, побажання до місця роботи: Улучшение работы кухни , усовершенствование блюд .Использование местного сырьевого рынка . Общий стаж 34 года , Шеф-поваром 32 года . Словянские кухни , кавказская , еврейская ,закарпатская , работа с печью , все виды копчённостей С/П.