

ШЕФ ПОВАР, 15 000 ГРН.

🔄 16 липня
2017

📍 Місто: [Львів](#)

Вік: 59 років

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія

Досвід роботи

Я EXECUTIVE CHEF (ШЕФ-КУХАР)

Ресторани Європи, України

01.1990 – 07.2017 (27 років 5 місяців)

Обов'язки: 1. ШЕФ-КУХАР НАЛЕЖИТЬ ДО КАТЕГОРІЇ КЕРІВНИКІВ. 2. Здійснюю керівництво виробничо-господарською діяльністю підрозділу підприємства громадського харчування. 3. Направляю діяльність трудового колективу на забезпечення ритмічного випуску продукції власного виробництва необхідного асортименту та якості відповідно до виробничого завдання. 4. Провожу роботу з удосконалення організації виробничого процесу, з впровадженням прогресивні технології, в ефективному використанні техніки, підвищенням професійної майстерності працівників з метою підвищення якості продукції, що випускається. 5. Складаю заявки на необхідні продовольчі товари, напівфабрикати та сировину, забезпечую їх своєчасне отримання зі складу, контролюю терміни, асортимент, кількість і якість їх надходження і реалізації. 6. Забезпечую на основі вивчення попиту споживачів різноманітність асортименту страв і кулінарних виробів, складаю меню. 7. Здійснюю постійний контроль за технологією приготування їжі, нормами закладки сировини та дотриманням працівниками санітарних вимог і правил особистої гігієни. 8. Здійснюю розстановку кухарів та інших працівників виробництва. 9. Складаю графік виходу кухарів на роботу. 10. Провожу бракераж готової їжі. 11. Періодичного контролю впродовж робочого дня процесу приготування їжі, дегустація якнайбільшої кількості страв на смак, консистенцію, запах і загальну якість; 12. Організую облік, складання і своєчасне подання звітності про виробничу діяльність, впровадження передових прийомів і методів праці. 13. Регулярно контролюю доходи кухні. 14. Контролюю правильну експлуатацію устаткування та інших основних засобів. 15. Провожу інструктаж з технології приготування їжі та іншим виробничим питань. 16. Контролюю дотримання працівниками правил і норм охорони праці і техніки безпеки, санітарних вимог і правил особистої гігієни, виробничої та трудової дисципліни, правил внутрішнього трудового розпорядку. 17. Провожу роботу з підвищення кваліфікації працівників.

Освіта

ВВАТУ

Спеціальність: Інженер

, 09.1980 – 09.1984 (4 роки)

Знання мов

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

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: З 2007р. сертифікован від: World Polonia Business Club wraz Kapitula Klubu Szeffow Kuchni

1990-1993рр. Франція м. Діжон ресторан "Le Procope" Повар

- Навчання рецептами Класичною Французької кухні.

- Набуття практичних навичок кухаря.

- Практичне закріплення набутих навичок.

1993-1995рр. Польща г.Тарнобжег ресторан "Пані Джюіори" Кухар, Старший кухар

- Продовження закріплення навичок на посаді кухарем.
- Початок праці на посаді старшого кухаря.
- Допомога закладу в розробці нового меню.
- Участь в покращенні виторгу ресторану на 10-15%.

1995-1998рр. Кабардино-Балкарія м. Нальчик ресторан-готель "Долинськ" Кухар, Старший кухар

- Продовження закріплення професійних навичок.
- Стажування і практика на посаді шеф-кухаря.
- Участь та допомога у розвитку ресторанного бізнесу.

1998-2005рр. Польща м. Познань ресторан-готель "Ikar" Шеф-кухар

- Розробка меню, поновлення та впровадження нових страв.
- Підбір та навчання персоналу.
- Навчання персоналу для роботи на новому обладнанні.
- Підвищення виторгу ресторану на 15-20%.

2005-2017рр.Польща, Україна (Карпати, Крим) ресторани готелів Шеф-кухар

- Розвиток різного меню.
- Робота з персоналом по приготуванню страв нового меню.
- Робота з доставкою продуктів.
- Напрямок роботи з підвищенням виторгу ресторану.

З 2007р. сертифікован від: World Polonia Business Club wraz Kapituła Klubu Szefów Kuchni

Мета пошуку роботи, побажання до місця роботи: Бажання впроваджувати в життя все чому я навчився за 27 років працюючи в Європі в ресторанному бізнесі.