Дзюра Олег



КУХАР, ШЕФ-КУХАР, EXECUTIVE CHEF, 45 000 ГРН.

29 жовтня 2025 Місто: Львів

Готовий до відряджень: Херсон, Івано-Франківськ, Одеса

Вік: 62 роки

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

Категорії: HR, управління персоналом, Ресторанний бізнес, кулінарія, Керівництво

✔ Перебуваю в шлюбі ✔ Є діти ✔ Готовий до відряджень

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

Досвід роботи

Кухар, Шеф-кухар, Шеф Кухні, Executive Chef

Ресторани Європи, України (Рестораний бізнес),
01.1991 – По теперішній час (35 років 10 місяців)

Обов'язки:

Я EXECUTIVE CHEF, HEAD OF THE KITCHEN(Бренд-Шеф), Шеф-кухар (ніколи не працював в совдеповських столових, не плагіатор з салатами цезар), Szef kuchni - адміністративно-відповідальна особа, яка не займається тільки безпосередньо приготуванням їжі, але веде виробничо-господарську діяльність, КЕРУЮЧИЙ кухнею, вчитель і помічник в ресторанному бізнесі. Шукаю постійну і цікаву роботу в ресторані, щоб впроваджувати в життя все чому я навчився за 35 роки, працюючи в ресторанах Європи, України. При домовленості про цікаву роботу я готовий приїхати до Вашого закладу і навчати персонал щоб дивувати гостей ресторану справжньою Європейською, Українською кухнею. Професійно розроблю концепцію закладу, меню, складу калькуляції. Навчаю і повністю контролюю весь процес роботи кухні і залу. А це допоможе домогтися найкращих результатів у Вашому ресторанному бізнесі. Маю великий досвід у відкриті закладу з "НУЛЯ".

Мої Обов'язки

1. ШЕФ-КУХАР НАЛЕЖИТЬ ДО КАТЕГОРІЇ КЕРІВНИКІВ:

- це професіонал, який придумує, вишукує і удосконалює рецепти різних страв. Самовираження нічим не обмежене - професія може стати високим мистецтвом. У багатьох їдальнях, корчмах і кафе шеф-кухар - це спеціаліст з додатковими обов'язками: він сервірує, організовує банкети і керує виробництвом. Він - і адміністратор, і завгосп в одній особі, що відповідає за роботу кухарів і офіціантів, технологію приготування блюд, закупівлю продуктів.

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 прогресивної технології, в ефективному використанню 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 розміщення кухарів та інших працівників виробництва.

9. Складаю графік виходу кухарів на роботу.

10. Провожу бракераж готової їжі.

11. Періодично контролю впродовж робочого дня процес приготування їжі, дегустація якнайбільшої кількості страв на смак, консистенцію, запах і загальну якість;

12. Організовую 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 інших виробничих 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.

Моє резюме

1991-1993рр. Франція м. Діжон ресторан «LeProcope» помічник кухара, кухар:

- Навчання рецептами Класичною Французької кухні;

- Набуття практичних навичок кухаря;

- Практичне закріплення набутих навичок.

1993-1995рр. Польща м.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 покращені виторгу ресторану на 10-15%.

1995-1998рр. Кабардино-Балкарія м. Нальчик, ресторани-готелів «Долинськ», «Нальчик» 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», а також в цей період відкриття з «НУЛЯ» таких ресторанів:

2001р.Україна м. Львів; ресторан «Кактус»;

2005р.ресторан «Вежа Крамарів» ExecutiveChef, Су-Шеф

Шеф Кухні:

- Відкриття ресторану з «0»;

- Розробка меню, поновлення та впровадження нових страв;

- Підбір та навчання персоналу;

- Навчання персоналу для роботи на новому обладнані;

- Підвищення виторгу ресторану на 15-20%.

2005-2023рр.Польща, Україна (Карпати, Курорти) ресторани готелів, а також в цей період відкриття з «НУЛЯ» таких

ресторанів:

2006р.м. Львів ресторан «Мушкетер»;

2008р.м. Євпаторія ресторан «Замок Вікінгів»;

2012р. м. Тернопіль(Заліщики) ресторан «Мішин Сіті»;

2013р.м. Хмельницький(Дунаївці) ресторан «Best»ExecutiveChef, Шеф Кухні;

2015-2023р.Курорти України, м. Залізний Порт ресторан «Хата Тата», м. Чорноморськ ресторан-паб «Grizzly», м. Сергії, Карпати ресторан «Хутір Тихий» і багато невеликих закладів на курортах:

- Відкриття ресторану з «0»;

- Розвиток різного меню;

- Робота з персоналом по приготуванню страв нового меню;

- Робота з доставкою продуктів;

- Напрямок роботи з підвищенням виторгу ресторану.

Сертифікований від: американської компанії «World Polonia Business Club», а також почесний Kapitula Klubu Szefow Kuchni Польщі.

Освіта

ВВАТУ

Спеціальність: Інженер

повна вища, 09.1980 – 09.1984 (4 роки)

Додаткова освіта

• З 2007р. сертифікований від World Polonia Business Club wraz Kapitula Klubu Szefow Kuchni

Знання мов

Українська - Високий рівень (вільно)
Додатково: УКРАЇНСЬКА МОВА - моя рідна мова!!!

Додаткова інформація

Знання комп'ютера, програм: Впевнений користувач ПК, володію программами тіпа 1С і т.п.