

МАРКИВ СЕРГЕЙ

ШЕФ-ПОВАР, МАСТЕР ПО РЕБРЕНДИНГ, STARTUP

🔄 22 квітня 📍 Місто: [Одеса](#)



Вік: 39 років

Режим роботи: повний робочий день, позмінна робота, віддалена робота

Категорії: Готельний бізнес, Ресторанний бізнес, кулінарія, Керівництво

[Увійдіть](#) або [зареєструйтеся](#) на сайті як роботодавець, щоб бачити контактну інформацію.

Досвід роботи

шеф-повар, управляючий.

HoReCa (Рестораны, кафе, бары, отели.), Одеса

09.2000 – По теперішній час (23 роки 7 місяців)

Освіта

ВПУ №54 (Одеса)

Спеціальність: Повар

середньо-спеціальна, 09.2000 – 05.2002 (1 рік 7 місяців)

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Занимаюсь стартапами, перезапусками, но рассмотрю любые варианты. Люблю качество (гарантирую). Ответственность. Правильное хранение продуктов. Шеф-повар: гриль, мангал, хоспер, мясной, рыбный, холодный, горячий, кондитерский частично. Более 20 лет опыта, из них 17 лет на руководящих должностях. Знание работы, составление меню, калькуляционных карт, свежие идеи! Полная организация работы персонала во всех цехах. Запуск кухни с нуля, индивидуальный подход к каждому заведению в зависимости от концепции, подборка посуды, оборудования, есть поставщики свежих продуктов: мяса, рыбы, овощи и т.д. Банкеты разных форматов. Кухни: fusion, одесская, европейская, русская, украинская, итальянская, восточная (мангал), авторская. **ЯПОНСКУЮ КУХНЮ НЕ ГОТОВЛЮ!!!** Есть опыт работы в заведениях вместимостью от 30 до 600 посадочных мест, опыт работы во многих заведениях города в таких как HoReCa: (последние места работы) Консалтинг-консультант. Шеф-повар, управляющий. С 09.2020 по 04.2024. Ребрендинг, запуск с 0, перезапуск, оптимизация действующего бизнеса. Консультации по открытию: ресторанов, кафе, фаст-фуд, доставка еды. Расчёт бизнес плана, аудит. Организация работы персонала. Реклама, продвижение проектов. Комплектация расстановка оборудования, ремонт помещения и вентиляции. Шеф-повар. с 07.2019 по 09.2020 Villa Albizia г. Одесса (Гостинично ресторанный бизнес) Развитие предприятия, организация работы персонала, разработка меню. Кухня fusion-европейская, восточная (мангал), авторская. Восстановление функций предприятия. Шеф-повар, И.О. Управляющего. 02.2018 по 10.2018 г. Одесса, доставка еды, онлайн ресторан BUCHERI. Startup, открытие бизнеса с нуля. Участие в разработке: концепта проекта, сайта, логотипа, рекламы. Разработка и проработка меню (под концепт), составление калькуляций. Настройка компьютеризации, аудит, контроль качества продукции, нормы хранения продуктов, соблюдение гигиены санитарных норм, работа с клиентом. Расширения в соответствии с концептом: проектирование закупка расстановка оборудования, ремонт помещения и вентиляции. Полная организация работы всего проекта. Обучение сотрудников: администратора, колл центра, клининга, поваров. Все обучения проходили в соответствии с правилами (HoReCa). Кухня открытая: европейская, американская, все рецепты личные. Jospet grill, закуски, салаты, десерты. Шеф-повар отеля Villa Albizia Odessa (сезонный проект), открытие кухни с нуля, разработка меню, комплектация оборудования, посуды, обучение персонала. Обслуживание гостей из Америки, Польши, Израиля, Голландии, Белоруссии, Литвы, Швеции и многих других стран. Кухня Европейская (Личные рецепты). Шеф-повар, закупщик. Помощь в управлении заведением кафе "Аудитория 7/12". Открытие с нуля, организация работы персонала всего заведения. Кухня: европейская, американская, украинская, авторская. Управляющий, бренд-шеф. Домашний ресторан, Frize. (Шеф-повар) МАЯК bbq beach club, Piano Beach Club. (Управляющий, шеф-повар, закупщик) Провинция. (Шеф-повар) Арена. (Шеф-повар, закупщик) Бригантина. (Шеф-повар) Харбин. Ст повар, повар: Тай-рай, Люстдорф, Пальма, Бафало 99, Ротонда и др. Честность, коммуникабельность, порядочность, трудолюбие. Съёмка видео роликов для крупной

международной сети более 60 заведений, в моём исполнении фото и ролики работ можно посмотреть на facebook <https://www.facebook.com/ChefSergeyMarkiv> .

Мета пошуку роботи, побажання до місця роботи: Шеф-повар.Ребрендинг, любой формат STARTUP, (полная организация проекта).