Черноус Юрий



ШЕФ ПОВАР, 65 000 ГРН.

7 листопада 2025

Місто: Київ

Вік: 53 роки

Режим роботи: повний робочий день, вільний графік роботи, часткова зайнятість

Категорії: Готельний бізнес, Ресторанний бізнес, кулінарія, ЗМІ, TV, Радіо

✔ Перебуваю в шлюбі

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

Досвід роботи

технолог

Фоззі Груп (Ресторный бизнес), киев

11.2020 – 01.2024 (3 роки 2 місяці)

Обов'язки:

Меня зовут Юрий, мне 52рік. Всю свою жизнь я посвятил искусству кулинарии. Я профессиональный шеф-повар, уже больше 27 лет я работаю на кухне. Мой первый опыт работы в должности шеф-повара я получил еще когда служил в Вооруженных силах. Служба проходила на территории Германии, я работал в маленьком офицерском ресторанчике. Ну а дальше, в течение пяти лет проживания в Чешской Республике, учеба французской и немецкой кухни у мастеров шеф-поваров которые владеют звездами Мишлена, и работа в ресторане "Швантерберг" специализация - чешская
1987 год – школа поваров, специальность ”Повар 5 разр.”
1993 год – колледж Святого Иакова, специальность “Педагогика и психология”
2014 год- научно курсовой центр ресторанного обучения. Института профессионального роста специалистов туризма и курортов. Специальность Готельно- ресторана справа
Опыт работы:
1991-1993 гг. – служба в Вооруженных силах Украины на
территории Германии в должности шеф-повара в офицерском ресторане.
1993-1998 гг.. –обучение в вышей Пражской школе кулинарии и работа в Чешской Республике в должности повара, Су-шеф, шеф-повара в ресторане “Швантерберг”. Чешская, немецкая и французская кухня.
1998-1999гг. – ресторан – гостиница “Эмпресса” в должности су-шеф. Французская кухня.
1999-2000гг. – ресторан “Диксиленд” в должности повара. Французская кухня.
2000-2003гг. – ресторан ”Эдельвейс” в должности су-шеф. Немецкая кухня.
2003-2004гг. – ресторан ”Парадиз” в должности шеф-повара. Европейская кухня.
2004-2006гг.- «Метрополь Кейтеринг сервис» в должности шеф-повара. Европейская кухня.
2006-2010.гг.- ресторан Амулет
2010-2011 гг. Запуск ресторанов с нуля Легранд(Днепропетровск) ,Пикассо, Мерлан, Тибет
Являюсь бренд шефом Эвростандарт. Провожу мастер классы с выездом по всей Украине.
2011-2016гг. Бренд Шеф повар, консультант ресторана Рыба Чок, ресторан Гоголь(Миргород)
2013-2015гг. зав. виробництва у отель «Украина».
2013 гг. (август-сентябрь)Шеф повар ресторан Марсаль (Украинский фестиваль музыки КаZантип)
2014 гг. (сентябрь-октябрь)Шеф повар ресторан Украинской кух г. Мюнхен Бавария. Октобер фест
2016 гг. (май-сентябрь) шеф повар ресторан Стейкхаус и Дача. г. Одесса

2016 гг.-2020 шеф повар Вилла Ривьера. г.

2020-2024 провідний технолог м'ясного копченя Фоззі Груп

Киев. 2018 гг.- консультант, запуск, обучение. Сеть магазинов "Мясная Гильдия" Налаживание производства и продаж, камеры сухого созревания мясной продукции.
Участие в телевизионном шоу Украинская Модная Кухня СТБ
Был консультантом в газетах(Нова, По Украински, Блик, Интернет журнал Вечерний Киев)

Дополнительная информация:
Умение работать в коллективе и руководить им, умение предугадывать желания клиентов, творческий подход к работе, способность к восприятию нового.

Освіта

Инстетут гостиничного хозяйства

Спеціальність: Кулинария

повна вища, 09.1993 – 05.1995 (1 рік 7 місяців)

Знання мов

Чеська - Середній

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Участие в телевизионном шоу Украинская Модная Кухня СТБ
Дополнительная информация:
Умение работать в коллективе и руководить им, умение предугадывать желания клиентов, творческий подход к работе, способность к восприятию нового.