

ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА, 25 000 ГРН.

🔄 10 лютого
2020

📍 Місто: [Київ](#)

📍 Готовий до відряджень: [Житомир](#)

Вік: 40 років

Режим роботи: часткова зайнятість

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія, Керівництво

✓ Перебуваю в шлюбі ✓ Є діти ✓ Готовий до відряджень

Досвід роботи

Освіта

[ВПУ-КДЕТУ](#)

Спеціальність: Повар

середньо-спеціальна, 09.1998 – 05.2000 (1 рік 8 місяців)

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички:

Ф.І.О.: Шлапак Александр Борисович

Дата рождения: 29.06.1983г.

Адрес: г. Киев

Семейное положение: женат

Образование:

1998-2000г. - ВПУ-1 КДТЕУ – повар 4-го разряда.

Опыт работы:

- Ноябрь 2000г. – ноябрь 2005г. ООО «Шарм» (европейская кухня) - повар горячего процесса.
- ноябрь 2005г. – июнь 2006г. Сеть ресторанов «Козырная карта» (европейская кухня) - повар горячего процесса
- июль 2006г. – декабрь 2006г. Ресторан «Тюбитейка» (узбекская кухня) - повар горячего процесса
- декабрь 2006г. – май 2007г. Ресторан «Нирвана» (индийская кухня) - повар горячего процесса.
- май 2007г. – ноябрь 2007г. Караоке-бар «Годзила» (европейская кухня) - повар горячего процесса
- ноябрь 2007г. – ноябрь 2008г. Теплоход «Святой Андрей» (европейская кухня) - кок
- декабрь 2008г. – сентябрь 2009г. Бильярдный клуб «Дон» (европейская кухня) - повар горячего процесса.
- октябрь 2009г. – сентябрь 2010г. Ресторан-пиццерия «Венеция» (европейская кухня) - су-шеф.
- октябрь 2010г. – июль 2011г. Гастропаб «Руда борода» (европейская кухня) - су-шеф.
- октябрь 2011г. – сентябрь 2013г. Ресторан «Моцарт» (австрийская кухня) - су-шеф.
- сентябрь 2013г. – март 2014г. Ресторан «Хлеб-Соль» (европейская кухня) - су-шеф.
- апрель 2014г. – октябрь 2014г. Кальян гастропаб «Годза» (европейская кухня) - су-шеф.
- ноябрь 2014г. – февраль 2015г. Гастропаб «Штопор» (европейская кухня) - шеф-куратор. Ирпень.
- март 2015г. – сентябрь 2015г. Стриптиз-клуб «Рафинад» (украинская, европейская кухня) - шеф повар. Житомир.
- октябрь 2015г. – январь 2015г. Гастрономический паб «MOSS BAR» (французская кухня) - шеф-куратор.
- февраль 2015г. – январь 2017г. Ресторан «Whisky Corner» европейская, шотландская кухня) - cook.

- февраль 2017г. — июль 2018г. Ресторан «Дід Мадрид» (испанская кухня) - шеф - cook. Открытие ресторана с нуля.
- август 2018г. — октябрь 2018г. Ресторан «Шоколад» (Молдавская, украинская кухня) . Бренд- шеф. Могилев-Подольский.
- ноябрь 2018 — в данный момент региональный шеф-повар-консультант.

Дополнительная информация:

Учился и работал со знаменитым эскижюти шеф- поваром Алексеем Повторейко вице- президент Ассоциации шеф - Поваров.

Знания, европейской, средиземноморской, французской, итальянской, украинской, фьюжн, кухонь. Креативный подход к составлению меню в разных направлениях кухонь мира. Организация и проведение приемов, банкетов, свадеб, юбилеев, детских праздников, корпоративных мероприятий и фуршетов. Управление персоналом: набор, обучение, ротация, а также поэтапный контроль исполнения технологических процессов (приготовление, оформление подачи блюд). Полный подбор и обучение поваров новым технологиям, рецептурам и т.д. Принимаю и контролирую заказ продуктов, а так же качество поступающего товара от фирм поставщиков. Осуществляю контроль соблюдения сроков и условий хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также соблюдение товарного соседства согласно нормативам СЭС. Анализ рынка поставщиков. Планировка и установка оборудования по определению кухни, меню. Работа с поставщиками, заказ и контроль качества продуктов, разработка новых блюд, составление технологических карт, обучение и подбор персонала, контроль качества блюд, уходящих с кухни.

Личные качества:

Целеустремленность, ответственность, инициативность, коммуникабельность, настойчивость в достижении целей; чувство профессиональной этики, стратегическое мышление, умение оперативно и грамотно решать возникшие проблемы, огромное желание реализовать себя, научиться новому и показать высокие результаты в работе.