Вычеров Руслан

ШЕФ КОНДИТЕР

12 травня 2021 Місто: Одеса

Готовий до відряджень: Київ

Вік: 48 років
Режим роботи: повний робочий день
Категорії: Виробництво, Ресторанний бізнес, кулінарія, Керівництво

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

Опис

Вычеров Руслан

Дата рождения: 03.11.1975

Национальность: Украинец

Образование:

2013 - Профессиональный тренинг в кулинарной школе DGF-Париж, Франция

2011 - Профессиональный тренинг в кулинарной школе DGF-Париж, Франция

2008 - Профессиональный тренинг в кулинарной школе DGF-Париж, Франция

2007 - Профессиональный тренинг в кулинарной школе DGF-Париж, Франция

1991 - 1994 - Степень бакалавра, Строительный колледж, Краматорск

1997 - 1999 - Диплом специалиста (повар, шеф-повар), Краматорск

1982 - 1991 - Средняя школа, Краматорск

Дополнительная информация:

- Победитель конкурса «Лучший десерт года в Украине» 2014
- Победитель конкурса «Лучший десерт года в Украине» 2012
- Чемпион Украины по кондитерскому искусству 2011 года
- Один из победителей выставки Пинчук Арт Центр Киев, Март, 2011
- «Да, я могу» Диплом - Программы «Promise» (100% гарантия удовлетворенности клиентов), "Radisson SAS" Отель- 2005
- “English for Beginners” Сертификат, “Golden Gate” Company, Kiev, 2005
- Почетная грамота - лучшие шеф-повара кондитерских изделий, Киев, 2004
- Диплом участника, Открытый фестиваль кондитерских изделий, Краматорск, 2000

Профессиональная деятельность:

2018 - 2019 - Шеф-консультант MK Corporation «Afsona, Travellers Café, Taksim» (Казахстан)

2018 - Шеф-консультант «Gastronomic Associations» Украина, Харьков

2017 - 2017 - Шеф-консультант «Sweet fashion HOUSE» HONG KONG

2014 - 2016 - Шеф-консультант «Kseni Mademoiselle» USA Colorado, Denver

2013 - 2014 - Бренд-шеф компании «7 Континентов (Pizza & Grill)Одесса

2012 - Шеф-консультант Ресторан «Жардин», Одесса.

2011 - 2012 - Шеф-кондитер, Ресторан «Монако» , Киев.

2009 - 2010 - Шеф-кондитер “LOLIPOP”, Киев

2009 - Шеф-консультант компания“Resta” (“Steak House”, “Kompot”, “Dacha”, “Pan Pizza”), Одесса

2007 - 2009 - Шеф-кондитер, Ресторан “Avalon”, Киев

2006 - 2007 - Кондитер-фрилансер “Lun Van” Ресторан – Киев, Сеть Супермаркетов «Обжора»- Донецк

2005 - 2006 - Шеф-кондитер Italian & French cuisine “Radisson SAS” Hotel 4*+, Киев

2004 - 2005 - Шеф-консультант “Terassa” Ресторан, “Vozdvizhensky”Отель, Киев

2002 - 2004 - Шеф-кондитер «Разгуляево» Сеть Ресторанов, Киев

2000 - 2002 - Кондитер-дизайнер “A.B.K.” Компания, Донецк

1999 - 2000 - Кондитер-дизайнер Центр “Torgservice”, Краматорск

Языки: Русский, Украинский, Английский -базовый

Хобби: Кондитерское искусство, фотография, велоспорт, туризм.