

ШЕФ-КОНДИТЕР (PASTRY-CHEF)

🔄 12 липня
2019

📍 Місто: [Київ](#)

Вік: 40 років

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Виробництво, Ресторанний бізнес, кулінарія, Робота за кордоном

✓ Перебуваю в шлюбі ✓ Є діти ✓ Готовий до відряджень

Досвід роботи

Шеф-кондитер (pastry-chef)

Fairmont Grand Hotel Kyiv (готельно ресторанний бізнес), Київ
01.2013 – По теперішній час (11 років 8 місяців)

Обов'язки:

- pre-opening and opening team of 5* star Hotel of 258 rooms with 5 outlets and banquet capacity for 600 pax
- on charges of all pastry production and ordering
- creating, developing and launching of pastry selection for new menus
- took part in different master classes for social and media events
- creating sculptures (chocolate) for the special events

Освіта

впу-33, торгово торгово економічний університет киев (Київ)

Спеціальність: повар-кондитер, готельно-ресторанна справа
середньо-спеціальна, 09.2001 – 06.2003 (1 рік 9 місяців)

Знання мов

Англійська - Середній