

ШЕФ-КОНДИТЕР

🔄 9 вересня 2019 📍 Місто: [Київ](#)

Вік: 48 років

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Виробництво, Ресторанний бізнес, кулінарія, Керівництво

✓ Готовий до відряджень

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 МК 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 «А.В.К.» Компания, Донецк
1999 - 2000 - Кондитер-дизайнер Центр «Torgservice», Краматорск

Языки: Русский, Украинский, Английский - базовый

Хобби: Кондитерское искусство, фотография, велоспорт, туризм.