

ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА

🔄 19 липня
2020

📍 Місто: [Київ](#)

Вік: 60 років

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія, Керівництво

✓ Готовий до відряджень

Опис

Цель

Ищу долгосрочную работу повара за границей. В любом регионе мира.

Опыт работы

01.2019 -....

SPA & Wellness Hotel Diament 4 * Устронь, Польша

Повар

- Приготовление блюд из меню ресторана и выдача шведской линии.

10.2017 - 06.2018

Двор Польски, Вроцлав, Польша

Повар

- Приготовление горячих и холодных блюд, салатов, приготовление специальных соусов.
- Отличное знание польской кухни.

11.2016 - 06.2017

Национальный олимпийский стадион. Киев, Украина

Заместитель шеф-повара

- Приготовление блюд для VIP-персон Олимпийского стадиона.
- Спортивное питание и местный сервис
- мероприятия (банкеты, вечеринки, свадьбы, концерты и т. Д.) В форме шведского стола.
- Организация и контроль качества готовых блюд.
- Командная работа от 10 до 50 поваров.

09.2015 - 11.2016

Ресторан при Министерстве молодежи и спорта Украины. Киев, Украина

Шеф повар

- Управление группой из 8-10 сотрудников.
- Организация работы.
- Планирование, организация и согласование оптимального бюджета меню.
- Заказ и контроль продуктов.
- Управление командой и дисциплинирование сотрудников.
- Контроль готовых блюд.

06.2014 - 08/2015

"Лора Золотые Крылья". Фритаун, Сьерра-Леоне

Частный повар

- Приготовление трехразового питания для 30 человек.
- Приготовление закусок.
- Обеспечение того, чтобы меню было питательным и разнообразным.
- закупки, контроль расходов, организация труда

09.2009 - 06.2014

Кейтеринг "Орион" и Кейтеринг "Фигаро". Киев, Украина

Организация мероприятий, Менеджмент

- Проведение мероприятий в лучших отелях Киева:
об отеле Fairmont
о Премьер Палас
межконтинентальных
- Приготовление блюд различной сложности.
- Организация и обслуживание мероприятий до 1500 человек.
- Координация и контроль своевременного и вымытого приема пищи.

01.2008 - 09.2009

Ресторан "Лев". Киев, Украина

Шеф повар

- Организация работы и управление командой людей.
- Подбор персонала, внедрение нового меню.
- Управление затратами и контроль ценовой политики.
- Контроль качества готовых блюд.
- В первый год моей работы увеличение доходов от ресторанов на 200%.

03.2007 - 01.2008

Ресторан "Му-Му". Москва, Россия.

Заместитель шеф-повара

- Руководство командой из 15 человек.
- контроль качества готовых блюд.
- Организация работы, планирование количества приемов пищи и обеспечение достаточным количеством продуктов.
- Обеспечение непрерывности работы.

01.2004 - 02.2007

Ресторан "Таёжный". Москва, Россия.

шеф-повар

Образование

Среднее специальное

Навыки и умения

§ Шеф-повар с опытом работы около 15 лет.

§ Умение работать в команде, опыт руководства коллективом поваров до 15 человек.

§ Умение организовывать работу в соответствии с требованиями, поддержание стандартов.

§ Опыт открытия ресторана с нуля.

§ Умение работать на результат.

§ Оптимизировать расходы предприятия и развивать его.

§ Опыт организации и работы кейтеринга высокого класса и стандартов.

§ Дисциплинирован и ответственный, коммуникабельный, требовательный к себе и к людям.