

ШЕФ ПОВАР ЯПОНСКОЙ И ПАНАЗИАТСКОЙ КУХНИ

🔄 25 серпня 2020 📍 Місто: [Київ](#)

Вік: 36 років

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія, Керівництво

Досвід роботи

Повар универсал

Fog Factory (Готельно-ресторанний бізнес), Київ

01.2020 – По теперішній час (4 роки 3 місяці)

Шеф-повар

One More bar, Montenegro, Бар (Готельно-ресторанний бізнес),

12.2018 – 10.2019 (10 місяців)

Повар универсал

Fog Factory (Готельно-ресторанний бізнес), Київ

04.2018 – 12.2018 (7 місяців)

шеф повар

Звездный Носорог (Розважальний бізнес), Київ

11.2016 – 03.2018 (1 рік 3 місяці)

су-шеф

Bakkara (Готельно-ресторанний бізнес), Київ

05.2012 – 07.2013 (1 рік 2 місяці)

Освіта

, –

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Ищу работу Шефом/Су-шефом/Поваром сушистом + (ОТКРЫТИЕ С НУЛЯ) Возраст: 33 года Стаж: 13 лет, из них 7 лет(Шефом/Су-шефом) Работа полная/неполная занятость. Кухни: Японская, тайская, авторская и т.д. Личные качества: Отношусь к работе ответственно, старательно, серьезно, качественно. Составление меню (калькуляции и дизайн самого меню под Вашу кухню). Делаю сайт и дальнейшее его продвижение, курирование и рекламирование. Предоставляю выходы на всех поставщиков продуктов по всей Украине. Так же есть поставщики кух. оборудования. Набор и обучение персонала кухни. Организация и проведение переучетов. Контроль расхода, закупки и качества продуктов. Контроль технологии приготовления пищи, соблюдения рецептурных карт. Контроль качества приготовленной пищи. Есть опыт открытия суши баров, кафе, доставок с нуля (11 по всей Украине и за рубежом) Жду предложений.