

Якимчук Антон

БРЕНД-ШЕФ

🔄 17 вересня 2020 📍 Місто: [Київ](#)

Вік: 38 років

Режим роботи: повний робочий день, віддалена робота, часткова зайнятість

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія, Керівництво

✓ Перебуваю в шлюбі ✓ Є діти ✓ Готовий до відряджень

[Увійдіть](#) або [zareestruyitesya](#) на сайті як роботодавець, щоб бачити контактну інформацію.

Опис

Опыт работы

10.2013 – 06.2020. Компания ФМ ГРУПП, на должности Бренд-шефа ресторанов Руккола, Компот, Папа-Джон, Одесса Мама. Открытие более 30 ресторанов.

01.2013 - 08.2013 – ресторан Базар, г. Киев, на должности су-шеф/исполняющий обязанности шеф повара.

06.2009 - 01.2013. – ресторан Феллини, г. Киев, на должности старший смены, су-шеф

12.2008 - 06.2009 – гостиница Рейкарц 4*, Закарпатская область, на должности шеф-повара

02.2008 - 12.2008 – ресторан Москва, г. Киев на должности старший смены, су-шеф (проходил стажировку в г. Москва)

06.2005 - 12.2007 – ресторан Вареничная №1, на должности повара, старший смены

Обязанности и полученные профессиональные навыки

Планировка кухни, подбор оборудования, инвентаря. Проработка и ввод плановых и сезонных обновлений меню, составление калькуляционных и технологических карт. Анализ и работа над себестоимостью блюд, с учетом сезонности продуктов. Контроль переучетов на ресторанах.

Организация и контроль выполнения стандартов для обеспечения бесперебойной работы всех процессов кухни на ресторанах.

Подбор, обучение, адаптация новых сотрудников, аттестация и мотивация сотрудников.

Образование

2002-2005 ВПУ №33 г. Киев, повар – кондитер 4-го разряда (с отличием)

2005-2011 КНТЕУ, магистр по специальности «Инженер технолог пищевой промышленности».

Языки

Русский и украинский – профессионально. Английский – Fluent



Компьютерные навыки

Опытный пользователь Profit, 1C, MS Office: Word, Excel

Личные качества

Целеустремлённый, ответственный, инициативный, требователен к себе и к другим, стрессоустойчив, коммуникабельный. Быстро реагирую на ситуацию, креативен, работаю на результат.