Высочиненко Юлия



ПОВАР, ПЕКАРЬ, 15 000 ГРН.

1 жовтня 2020 Місто: Харків

Вік: 39 років
Режим роботи: повний робочий день, сезонна робота, разова робота
Категорії: Готельний бізнес, Ресторанний бізнес, кулінарія, Сфера розваг

✔ Перебуваю в шлюбі ✔ Є діти

Увійдіть або зареєструйтеся на сайті як роботодавець, щоб бачити контактну інформацію.

Досвід роботи

Повар

Тот самый барашек (Ресторан), Харьков
09.2019 – 05.2020 (7 місяців)

Обов'язки:

Приготовление блюд по аля-карт и заготовок на всех процессах ресторана
- Приготовление блюд согласно технологических и калькуляционных карт.
- Контроль качества приготовленных блюд.
- Проведение инвентаризации.
- Соблюдение санитарных норм

✔ Є рекомендації з даного місця роботи

повар

Гольф клуб, ресторан Альбатрос (Гостиница, ресторан), Харьков
02.2018 – 09.2019 (1 рік 7 місяців)

Обов'язки:

Приготовление блюд по аля-карт, банкеты, фуршеты.
- Приготовление блюд согласно технологических и калькуляционных карт.
- Контроль качества приготовленных блюд.
- Проведение инвентаризации.
- Соблюдение санитарных норм

✔ Є рекомендації з даного місця роботи

повар

«Radmir» (Ночной клуб), Харьков
08.2017 – 03.2018 (6 місяців)

Обов'язки:

Приготовление блюд по аля-катр, корпоративы, банкеты, фуршеты

Отвечала за : Качество заготовок и полное их наличие, качественное приготовление , санитарное состояние , участие в переучетах и обучении коллег по процессам .

Освіта

ХАИ

Спеціальність: Проектирование авиационных двигателей, Харків

повна вища, 09.2010 – 05.2016 (5 років 7 місяців)

Знання мов

Англійська - Середній

Додаткова інформація

Знання комп'ютера, програм: Microsoft Word, Microsoft Excel, шеф- эксперт

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Есть желание расти и развиваться в своей отрасли и сфере, работать с честными и серьезными людьми, уважающими себя и других, делать этот мир интереснее, а людей счастливыми.

Мета пошуку роботи, побажання до місця роботи: Придендую на должность Старшего смены, су-шефа. Владею техниками работы с тестом, мясом, рыбой, салатов и горячих блюд. Могу грамотно организовать работу на кухне, разбираюсь в специфике работы холодного и горячего цеха, пекарни. Имею опыт запуска кухни