Перов Антон



ШЕФ ПОВАР, 20 000 ГРН.

6 жовтня 2020 Місто: Запоріжжя

Вік: 32 роки
Режим роботи: повний робочий день
Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія, Керівництво

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

Досвід роботи

повар горячего цеха

ресторан Калифорния (ресторан азиатской кухни в американском стиле), Запоріжжя
11.2019 – По теперішній час (7 років)

Обов'язки:

приготовление блюд горячего цеха согласно технологическим картам,и санитарным нормам

✔ Є рекомендації з даного місця роботи

старший повар

ТОВ Сушия (ресторан японской кухни), Запоріжжя
07.2014 – 11.2019 (5 років 4 місяці)

Обов'язки:

контроль качества отдаваемых блюд согласно технологическим картам,контроль времени отдачи,работа с инвентаризацией и списанием ,заказ и прием продуктов,работа с персоналом обучение персонала,проработка новых блюд

✔ Є рекомендації з даного місця роботи

Освіта

шахтерский кинотехникум (Донецьк)

середня, 09.2010 – 03.2012 (1 рік 5 місяців)

Знання мов

Російська - Високий рівень (вільно)

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: быстро учусь и осваиваю новое, люблю музыку
Мета пошуку роботи, побажання до місця роботи: Подняться на новый уровень своей професии, обучиться новому