

# 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 (6 років 7 місяців)

#### 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 профессии, обучиться новому