

# Малішевський Петро

## СУ-ШЕФ, КУХАР-УНІВЕРСАЛ

🔄 30 листопада  
2020

📍 Місто: [Львів](#)



Вік: 35 років

Режим роботи: повний робочий день, позмінна робота

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія, Керівництво

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

### Досвід роботи

#### шеф-кухар

Ресторан Шопен (Готельно-ресторанний бізнес), Львів

04.2018 – По теперішній час (8 років 2 місяці)

Обов'язки:

- Управління персоналом
- Контроль якості продукції
- Робота з постачальниками
- Розробка нового меню

#### Старший зміни

Япона Хата (Ресторанний бізнес), Львів

03.2016 – 04.2018 (2 роки 1 місяць)

Обов'язки:

- Контроль приготування і видачі страв
- Управління, навчання персоналу

### Освіта

, –

### Додаткова освіта

- Як створювати нові смаки з допомогою спецій світу 2019
- М'ясо та риба 2018
- Грузинська кухня 2018