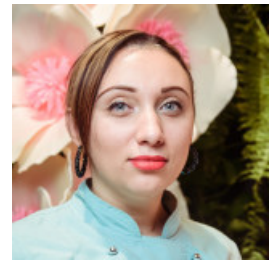


Шептуха Светлана

★ ШЕФ-КУХАР, ТЕХНОЛОГ, 25 000 ГРН.

🔄 16 лютого
2021

📍 Місто: [Київ](#)



Вік: 39 років

Режим роботи: вільний графік роботи, часткова зайнятість, плаваючий графік роботи

Категорії: HR, управління персоналом, Готельний бізнес, Ресторанний бізнес, кулінарія

✓ Перебуваю в шлюбі ✓ Є діти

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

Досвід роботи

Бренд-шеф, технолог

ТОВ Узвіз (Ресторація), Київ
06.2020 – 12.2020 (5 місяців)

Обов'язки:

Обновление и реорганизация меню ресторана "За двумя зайцами" (неоукраинская кухня). Обновление и реорганизация меню кафе-бистро "Meet meat"(стритфуд). Составление технологических карт. Ведение технической документации. Подбор и обучение персонала. Работа с поставщиками. Открытие службы доставки "Dorota" с нуля (азиатская кухня). Организация процессов и техническая комплектация цеха. Создание меню. Составление технологических карт. Ведение технической документации. Подбор и обучение персонала. Расчет заработной платы. Работа с поставщиками.

Шеф-повар, технолог

ТОФ Блек Шримп (рыбный ресторан Fish House), Київ
10.2019 – 05.2020 (7 місяців)

Обов'язки:

Обновление и реорганизация меню. Составление технологических карт. Ведение технической документации. Подбор и обучение персонала. Работа с поставщиками.

Шеф-повар, технолог

ФОП Шамановский (Кальян-бар ART HOUSE), Київ
07.2019 – 10.2019 (3 місяці)

Обов'язки:

Обновление меню.

Шеф-повар, технолог

ТОВ Український рибний дом (рыбный ресторан Don Mare), Київ
06.2018 – 02.2019 (8 місяців)

Обов'язки:

Управление персоналом ресторана (полностью, и зал, и кухня). Подбор и обучение персонала. Создание нового меню. Создание технологических карт. Закупки. Разработка сезонных и спецпредложений. Постоянное общение с гостями. Ведение внутрениекухонной и административной документации. Работа с поставщиками.

Шеф повар, педагогическая деятельность

Кулинарная школа-студия Su.Chef (кулинарная школа), Київ
10.2017 – 12.2020 (3 роки 2 місяці)

Обов'язки:

Проведение мастер-классов индивидуальных, групповых, корпоративных. Проведение кулинарных развлекательных мероприятий. Обучение на кулинарных курсах (практика). Общение и работа с гостями и партнерами.

Шеф-повар, технолог

ТОВ Український рибний дом (рыбный ресторан Don Mare), Київ
11.2016 – 07.2017 (7 місяців)

Обов'язки:

Работа по договору на определенный объем задач. Создание концептуального меню, разработка технологических карт, обучение и подбор персонала (и зал, и кухня), проведение мастер-классов. Постоянное общение с гостями. Работа с поставщиками. Ведение внутрекухонной и административной документации.

Шеф-повар, технолог

Ресторан VanillaClub (Караоке ресторан), Київ
04.2016 – 08.2016 (4 місяці)

Обов'язки:

Работа по договору на реорганизацию предприятия. Обновление меню, написание технологических и калькуляционных карт, организация поставок, набор и обучение команды.

Шеф-повар

ТОВ Лесной клуб (Ресторан Партизан), Київ
07.2014 – 11.2014 (4 місяці)

Обов'язки:

Работа по обновлению меню. Мастер-классы. Работа с поставщиками. Постоянное общение с гостями. Ведение внутрекухонной и административной документации.
Причина ухода: декрет.

Шеф-повар, технолог

ТОВ Ацумари (ресторан Белуга), Київ
11.2013 – 07.2014 (7 місяців)

Обов'язки:

Создание авторского меню. Подбор и обучение персонала. Мастер-классы. Причина ухода: события февраля 2014.

Повар, старший смены

ТОВ БОРН (ресторан Тургенефф), Київ
12.2012 – 11.2013 (11 місяців)

Обов'язки:

Работа по технологическим картам. Организация процессов.

Повар в семье

ОП «Пансионат «Солнечный камень» (туризм), Судак
06.2012 – 10.2012 (3 місяці)

Обов'язки:

Повар в семье. Работа по контракту на летний период.

бухгалтер 1 категории

АП Шахта им. А.Ф. Засядько (добыча и разработка полезных ископаемых), Донецьк
07.2005 – 07.2011 (6 років)

Обов'язки:

Учет и нормирование графиков труда персонала, расчет заработной платы (начисления и отчисления). Ведение кассовой дисциплины и учета по закону "о льготах при использовании твердого топлива". Экономист.

менеджер по сбыту

ООО Торговый дом Континент (производство и реализация продовольственных товаров), Донецьк
04.2004 – 06.2005 (1 рік 2 місяці)

Обов'язки:

Поиск каналов сбыта. Работа с клиентами. Продажа товаров. Мерчендайзинг.

продавец, кассир

ЧМП Сарепта (реализация продовольственных товаров), Донецьк
09.2003 – 04.2004 (7 місяців)

Обов'язки:

Учет реализации товаров. Работа с поставщиками. Ведение кассовой дисциплины.

Освіта

Донецкий национальный университет экономики и торговли им. М.Туган-Барановского в г.Кривой Рог

Спеціальність: пищевые технологии
повна вища, 09.2018 – 12.2019 (1 рік 2 місяці)

Донецкий государственный университет экономики и торговли (Донецьк)

Спеціальність: технологии питания в ресторанном бизнесе
незакінчена вища, 09.2012 – 06.2015 (2 роки 9 місяців)

Le Cordon Bleu

Спеціальність: базовая кулинария
незакінчена вища, 01.2011 – 03.2012 (1 рік 1 місяць)

Донецкий государственный университет экономики и торговли (Донецьк)

Спеціальність: товароведение и коммерческая деятельность непродовольственных товаров
повна вища, 09.2003 – 02.2008 (4 роки 5 місяців)

Донецкий государственный техникум технологий и дизайна (Донецьк)

Спеціальність: оператор ЭВМ 2 категории
середньо-спеціальна, 03.2002 – 04.2002 (1 місяць)

Донецкий государственный техникум технологий и дизайна (Донецьк)

Спеціальність: товароведение и коммерческая деятельность
незакінчена вища, 09.2000 – 06.2003 (2 роки 9 місяців)

Знання мов

Українська - Вище середнього, Англійська - Середній

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Победитель 1 сезона кулинарного шоу МАСТЕР ШЕФ Глава жюри Chef Awards при Food Festival Ukraine от IFSE в 2017 году Член жюри Best Chef при Food Festival Ukraine в 2019 году
Личные качества: коммуникабельность; ответственность; быстрая обучаемость; организаторские способности; умение четко выполнять поставленные задачи. Член ассоциации юных шеф поваров. Увлечения: - чтение книг - путешествия