Тимченко Антон

⭐ ПОВАР В СЕМЬЮ, 45 000 ГРН.

11 січня 2021 Місто: Київ

Вік: 37 років
Режим роботи: повний робочий день
Категорії: Домашній сервіс, Ресторанний бізнес, кулінарія

✔ Перебуваю в шлюбі

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

Досвід роботи

Шеф-повар

бутик-отель "Воздвиженский" р-н "Терраса" (Ресторано-отельный бизнес), Київ
08.2017 – 10.2020 (3 роки 1 місяць)

Обов'язки:

Обновление меню, написание ТТК, контроль работы кухни, обучение персонала, контроль выдачи блюд, организация банкетов и выездных мероприятий, организация шведской линии Отеля и меню A la carte ресторана. Контроль закупки товара , его хранение и реализация . Проведение гастро- ужинов и chefs-table. Обслуживание гостей VIP уровня.

✔ Є рекомендації з даного місця роботи

Шеф-поврар

ресторан "Balmelli" (ресторанный бизнес), Київ
12.2016 – 07.2017 (7 місяців)

Обов'язки:

Расстановка кухонного оборудования, написания меню и калькуляционных тех.карт, подбор и обучения персонала.Подготовка к открытию ресторана .

✔ Є рекомендації з даного місця роботи

Шеф-повар

ресторан "No Age" (ресторанный бизнес), Київ
10.2015 – 11.2016 (1 рік 1 місяць)

Обов'язки:

Основные обязанности:
Открытие заведения "с нуля", участие в разработке концепта и меню;
Подбор и расстановка кухонного оборудования;
Подбор персонала и дальнейшее обучение для каждого процесса;
Написание меню основанного на локальных продуктах в авторской интерпретации;
Подбор поставщиков;
Ведение первичной документации кухни (чек листы, должностные обязанности, график выходов, бланк заказа сырья ,бланк приема и хранения продуктов и т.д)
Работа с официантами для улучшения сервиса;
Общение с гостями.

✔ Є рекомендації з даного місця роботи

су-шеф

ресторан "Мансарда" (ресторанный бизнес), Київ

03.2014 – 10.2015 (1 рік 7 місяців)

Обов'язки:

Основные обязанности:
Открытие ресторана с нуля;
Участие в разработке меню ;
Написание калькуляционных и тех карт;
Подбор персонала и дальнейшее его обучение;
Мониторинг цен поставщиков и рынка;
Заказ и прием сырья на производство;
Координация кухни;
Работа по чек - листам;
Проведение брифингов с официантами;
Общение с гостями во время сервиса;
Проведение мастер классов.

Освіта

ПТУ 41

Спеціальність: повар-кондитер

середньо-спеціальна, 09.2007 – 05.2008 (7 місяців)

Додаткова освіта

- Кулинарная академия Ассоциации Шеф-поваров (Киев, Украина) (2014 2 недели)повышение квалификации
- Ponomorew shefs academy (Управление кухней ресторана) (2018)
- Creative Chefs Sumit (2018)

Додаткова інформація

Знання комп'ютера, програм: indows, MS Office,Word, Microsoft Excel, Internet-опытный пользователь
Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Подбор персонала и дальнейшее его обучения; Составление и постановка меню: Основное, банкетное, фуршетное, детское, сезонные предложения, шведская линия, авторские блюда. Соблюдение санитарных норм ; Контроль производства: закупки, хранение сырья, расход продуктов их учет; Координация кухни, работа по чек листам и таймингу, провождение брифингов с работниками зала, общение с гостями ресторана во время сервиса; Провождения мастер классов, гастро- ужинов и тематических вечеров. Написание калькуляционных и тех карт; Подбор и работа с поставщиками; Оптимизация рабочих процессов на кухне ресторана; Работа с переучетом; Опыт работы с банкетами . Хоби: Кулинария, музыка ,спорт
Мета пошуку роботи, побажання до місця роботи: Ищу работу личным шеф-поваром в семью на график 5ка, 7-9 часовой рабочий день. -Знания Европейской, Итальянской, Средиземноморской, Паназиатской, Японская (в том числе и суши) Украинская кухня, так же Молекулярная, работа с мясом и морепродуктов.