

Тимченко Антон

★ ПОВАР В СЕМЬЮ, 45 000 ГРН.

🔄 11 січня
2021

📍 Місто: [Київ](#)



Вік: 38 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-повар

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
- Ropomogew 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, проведение брифингов с работниками зала, общение с гостями ресторана во время сервиса; Проведения 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 . Хобі: 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.