

# Маюнь Бо

## ★ ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА, 45 000 ГРН.

🔄 9 грудня 2020 📍 Місто: [Дніпро](#)

📍 Готовий до відряджень: [Одеса](#), [Львів](#), [Київ](#)

Вік: 51 рік

Режим роботи: повний робочий день, часткова зайнятість, додатковий заробіток

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

✓ Перебуваю в шлюбі    ✓ Є діти    ✓ Готовий до відряджень

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

### Досвід роботи

#### шеф-повар ресторана

Азия Хаб (Ресторанный бизнес), Київ

06.2020 – 10.2020 (3 місяці)

##### Обов'язки:

Приготовление блюд, в том числе: жарка на сковороде вог, заготовка пекинской утки, бланширование продуктов, смешивание продуктов, запекание, варка на пару, приготовление соусов, холодных салатов, супов, бульонов, декорирование блюда.

#### шеф-повар ресторана

Duck please (Ресторанный бизнес), Київ

11.2019 – 06.2020 (7 місяців)

##### Обов'язки:

Заготовка утки по пекински, приготовление блюд на сковороде вог, заготовка, соусов, бульонов и другие подготовительные работы для обеспечения бесперебойной работы горячего цеха, контроль закупки продуктов, введение новых блюд в меню, контроль и курирование персонала (10-15 человек).

#### шеф-повар ресторана

Харбин (Ресторанный бизнес), Київ

01.2013 – 12.2015 (2 роки 10 місяців)

##### Обов'язки:

Приготовление блюд, в том числе: бланширование продуктов, смешивание продуктов, жарка на сковороде вог, запекание, варка на пару, приготовление соусов, супов, бульонов, заготовка рыбы и морепродуктов, декорирование блюда.

### Освіта

#### Шеньянская школа поварского искусства

Спеціальність: Повар

середньо-спеціальна, 01.1994 – 11.1994 (10 місяців)

### Знання мов

Китайська - Професійний (експерт), Російська - Високий рівень (вільно)