

Федоренко Роман

СУ-ШЕФ, СТАРШИЙ СМЕНИ.

🔄 2 квітня 2021 📍 Місто: [Київ](#)

Вік: 41 рік

Режим роботи: повний робочий день, віддалена робота, плаваючий графік роботи

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія, Керівництво

✓ Перебуваю в шлюбі ✓ Є діти ✓ Готовий до відряджень

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

Досвід роботи

Chef de parti

Mriya Resort & Spa 5? (Санаторно-Курортный комплекс), Ялта
05.2017 – 06.2020 (3 роки 1 місяць)

Обов'язки:

Подготовка и стажировка персонала.

Организация рабочего процесса.

Ведение завтраков, обедов, ужинов на шведской линии, загрузка 1600 гостей.

Сбор заявок на сырьё и продукты. Ведение нормативной документации (открытие, закрытие смены, заборные листы, журналы: фритюра, холодильников, утилизации продуктов, брокеражный журнал, заполнение и перемещение накладных, инвентаризация, составление сезонного меню шведской линии.

Моя анкета: <https://drive.google.com/file/d/1Hwb6oSFvMCyBXjB1d...>

Луший сотрудник квартала 3 раза.

Освіта

КТТ Дон ГУЕТ им. Туган- Барановского. (Краматорськ)

Спеціальність: Технологія приготвлення пици

середньо-спеціальна, 09.2003 – 02.2006 (2 роки 5 місяців)

Додаткова освіта

- Журналист печатного издания.

Додаткова інформація

Знання комп'ютера, програм: Базовые программы.

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Мая анкета:

<https://drive.google.com/file/d/1Hwb6oSFvMCyBXjB1d9ci7zJgAMAQzSAz/view?usp=sharing>

