ШЕФ ПОВАР, УПРАВЛЯЮЩИЙ, ДИРЕКТОР

27 листопада 2022 Місто: Львів

Вік: 38 років
Режим роботи: повний робочий день, віддалена робота
Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія, Керівництво

Опис

Досвід роботи

Шеф-повар

з 05.2019 по 10.2019 (5 місяців) Двір, Грузія (Ресторано готельний бізнес)

Самовдосконалення власного досвіду,робота з етнічними грузінами,готування класичних страв що з кухні, та з мангалу, тандиру,робота та навчання з вертелем,секрети маринування мяса,правельне маринування баранини,готування соусів.

Шеф-повар

з 12.2017 по 10.2018 (10 місяців)

Примєр палац, Київ (Ресторано готельний бізнес)

Розробка нового меню,навчання персоналу,ведення чек листів,листів закупки,інвентеризації. розробка сесоного меню, виведення фудкосту,закупка обладнення та інвентаря, оптимизація робочих місц.

Шеф-кухар Консультант

з 10.2017 по 12.2017 (2 місяці)

Діана відпоченковий комплекс, Львів (Ресторано готельний бізнес)

Ребрендінг кухні та ресторану,нове меню ресторану, та бенкетних залів, ведення документації, навчання та підбір кухарів, закупка кухоного інвентаря, та посуду . Розробка ТТК.

Бренд-Шеф

з 04.2017 по 08.2017 (4 місяці)

Зегриль, Львів (Ресторано готельний бізнес)

Розробка нового меню,перевірка існуючих ТТК та їх виправлення, ведення документації,інвентерезації, листи закупки,та листи списання,контроль видачі страв та таймінг видачі,підбір кухарів та їх навчання

Шеф-повар

з 03.2015 по 10.2016 (1 рік 7 місяців)

Гагарін Плаза, Одеса (Ресторано готельний бізнес)

Розробка сезоного меню,оновлення меню,навчання персоналу,вдосконалення робочих місц,автоматизація робочих процесів,робота з офіціантами та кухарями,проведення мастир класів, по готуваню мясних виробів, та азіацької кухні

Шеф-повар

з 01.2014 по 01.2015 (1 рік)

Стейк хаос, Харків (Ресторано готельний бізнес)

Робота з закупщиками,персоналом кухні,навчання кухарів,в ведення нового меню,робота з хоспером.тандиром,барбікю, розробка ТТК,робота з сувітом,вакуматором, обвалка туш свинин, та яловичини

Шеф-повар

з 02.2011 по 03.2013 (2 роки 1 місяць) Мясник, Інші міста(Ресторано готельний бізнес)

Розробка нового меню,робота з кухарями,Розробка ТТК, чек ланч листів,листів закупки ,робота з постачальниками, автомотизація робочих процесів,підбір персоналу, навчання кухарів,робота та навчання офіціантів.

Шеф повар

з 03.2010 по 12.2010 (9 місяців)

Картель, Київ (Ресторано готельний бізнес)

Вдосконалення страв та якість видачі,розробка нових сизоних страв ,у відповідності до порироку,навчання кухарів,документація.

Шеф-кухар

з 01.2010 по 02.2012 (2 роки 1 місяць) Охота, Інші міста (Ресторанний бізнес)

Розроблю рецептури нових страв.

Організовую вивчення попиту споживачів з метою забезпечення широкого асортименту страв, кулінарних виробів.

Складаю заявки на необхідні продовольчі товари, напівфабрикати, сировину, забезпечую своєчасне їх отримання зі складу, контролюю терміни, асортимент, кількість і якість їх надходження і реалізації.

Здійснюю постійний контроль за технологією приготування їжі, нормами закладки сировини та дотриманням санітарних правил.

Забезпечую раціональну організацію технологічного процесу, підбираю і розміщую кухарів та інших працівників виробництва, складаю графіки виходу їх на роботу. Контролюю правильну експлуатацію технологічного обладнання, виробничого інвентарю, ваговимірювальних приладів.

Організовую облік і контроль складання та своєчасне подання звітності про виробничу діяльність.

Контролюю дотримання працівниками правил охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни, виробничої і трудової дисципліни, правил внутрішнього розпорядку.

Проводю інструктаж з технології приготування їжі та роботу по підвищенню кваліфікації працівників.

Знаю, розумію і застосовую діючі нормативні документи, що стосуються кухні. Знаю і виконую вимоги нормативних актів про охорону праці та навколишнього середовища, дотримуюсь норми, методи і прийоми безпечного виконання робіт. Займаюся розробкою меню і авторською кухнею.

Сушист, старший зміни

з 12.2008 по 05.2009 (5 місяців)

Ресторан Мафія, Київ, Львів (ресторан піци та суші)

Вдосконалення особистого досвіду, та продуктивності закладу,якість видачі,та якість продукту

Освіта

Технлогічний

Технологія обробки молока мяса та риби, Київ Вища, з 2014 по 2019 (4 роки 10 місяців)

Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С.З. Жицького

Менеджер з зовнішнього – економічної діяльності сфери економіки та туризму.,

Львов

Вища, з 2006 по 2012 (5 років 9 місяців)

Додаткова освіта

Мастер класи з кулінарії,готування мяса на хоспері,та тандирі (2010-2012рр.)

Професійні та інші навички

-

Володію і знаю китайську, тайську, японську, європейську (італій (14 років досвіду)

Просунутий, використовую в даний час.

-

Робота з програмами. 1С, Айко, Компас (8 років досвіду) Вільно, використовую в даний час.

Знання мов

Українська — вільно