

Ковальчук Антон

★ ШЕФ ПОВАР, 30 000 ГРН.

🔄 11 грудня 2021 📍 Місто: [Київ](#)

Вік: 40 років

Режим роботи: повний робочий день, вільний графік роботи, часткова зайнятість

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія, Керівництво

✓ Перебуваю в шлюбі

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

Досвід роботи

Шеф повар

To Be (Общепит),

01.2020 – 10.2021 (1 рік 8 місяців)

Обов'язки:

- **Паназиатская, китайская, японская кухня.**
 - Разработка нового и сезонного меню.
 - Составление технологических и калькуляционных карт.
 - Фуджост.
 - Выдача блюд по технологическим картам.
 - Контроль работы кухни
 - Контроль заготовок и срока реализации.
 - Подбор персонала.
 - Обучение персонала кухни.
 - Работа с поставщиками.
 - Закупка продуктов.
 - Контроль качества продуктов.
 - Переучет.

Су Шеф

Razzle Dazzle (Ресторан),

10.2019 – 01.2020 (3 місяці)

Обов'язки:

- **Европейская кухня**
 - Открытие кухни с нуля.
 - Контроль работы кухни.
 - Контроль заготовок и срока реализации.
 - Выдача блюд по технологическим картам.
 - Закупка продуктов.
 - Переучет.
 - Помощь в разработке нового меню.
 - Подбор персонала.

Шеф повар

Шишка (Общепит),

08.2018 – 09.2019 (1 рік 1 місяць)

Обов'язки:

- **Паназиатская и европейская кухня**

Контроль работы кухни
Контроль заготовок и срока реализации.
Выдача блюд по технологическим картам.
Закупка продуктов.
Переучет.
Разработка нового и сезонного меню.
Подбор персонала.
Составление технологических и калькуляционных карт.

СуШеф

Шишка (Общепит),
08.2017 – 07.2018 (10 місяців)

Обов'язки:

- **Паназиатская и европейская кухня**

Открытие кухни с нуля.
Контроль работы кухни
Контроль заготовок и срока реализации.
Приготовление соусов.
Выдача блюд по технологическим картам.
Закупка продуктов.
Переучет.
Помощь в разработке нового меню.
Подбор персонала.

повар горячего цеха

То Ве (общепит), Київ
12.2016 – 07.2017 (7 місяців)

Обов'язки:

Европейская кухня

Повар горячего процесса

Руккола (Общепит), Київ
11.2015 – 12.2016 (1 рік)

Обов'язки:

Итальянская кухня.

Горячий процесс, гриль

Повар универсал

Євразія (Общепит), Київ
05.2015 – 11.2015 (6 місяців)

Обов'язки:

Японская и Паназиатская кухня

Опыт работы на горячем и холодном процессах.
Небольшой опыт работы на суше баре.

Освіта

Мед школа при ДМО (Київ)

Спеціальність: Стоматология ортопедическая
середньо-спеціальна, 09.1999 – 05.2002 (2 роки 7 місяців)

Додаткова інформація

Знання комп'ютера, програм: WINDOWS; MSOffice: Word, Excel; Internet; Adobe photoshop.
Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Портфоліо - https://www.instagram.com/t0_nio/

