Ковальчук Антон

★ ШЕФ ПОВАР, 30 000 ГРН.

11 грудня 2021 Місто: Київ

Вік: 42 роки
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

То Ве (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.
  Фудкост.
  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 ноля.
  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 ноля.
  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

To Be (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: Портфолио - https://www.instagram.com/t0_nio/