

Кулешов Владислав

ШЕФ-КУХАР, 33 000 ГРН.

🔄 31 січня
2022

📍 Місто: [Київ](#)



Вік: 30 років

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія

✓ Готовий до відряджень

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

Опис

FRAU ROSA [Кухар-універсал]

[12.02.2016] — [20.04.2018]

Почав свій шлях з горячого процесу, потім вирішив пізнати всі грані кухні, працював на грилі, закусках, та десертах. Переміг у конкурсі «кращий кухар», та отримав грошову мотивацію від ресторану.

BIANCORA [Кухар горячого процесу]

[02.05.2018] — [12.06.2019]

В цьому ресторані я відпрацював швидкість, а також якість подачі страв. Навчився працювати з різноманітними делікатесами. Освоїв техніки су-від, компресія та ферментація.

BLANKE [Кухар-універсал, су-шеф]

[20.06.2019] — [16.05.2020]

Я отримав досвід в роботі з буйволиною молочною продукцією: моцарела, буратта, рикотта, страчателла, качотта. Створив авторське меню на основі цих продуктів.

ДЕРГАЧЕВ [Су-шеф]

[22.05.2020] — [05.06.2021]

В данному закладі я подавав страви «зі двора на стіл». У власників ресторану була власна ферма з виробництва м'яса та молочних продуктів. Створювали сезонні блюда та оновлювали меню кожні 3 місяці.

Участь у «МайстерШеф»

[09.06.2021] – [28.08.2021]

З часів навчання планував прийти на МайстерШеф. Отримав масу досвіду, емоцій, професійного розвитку, творчого натхнення та віру в себе. Закінчив проект суперфіналістом та з ціллю стати шефом на кухні та лідером у колективі.

BIOLOGIST «Шеф-кухар»

[02.10.2021] – [2022]

В данному ресторані я запустив концепцію сучасної української кухні з локальними продуктами . Також ми співпрацюємо з українськими фермами та м'ясокомбінатами .