

Дудчак Ольга



БРЕНД-ШЕФ КУХАР, КЕРИВНИК КУЛІНАРНОГО ПІДПРИЄМСТВА

🔄 14 лютого
2022

📍 Місто: [Київ](#)

Вік: 58 років

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія

✓ Є діти ✓ Готова до відряджень

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

Опис

Дудчак Ольга Василівна

Бренд-шеф, директор кулінарного підприємства

Дата народження: 16 березня 1968 р.

Місто проживання: **Київ**

Можливість роботи у іншому населеному пункті: **Так**

Досвід роботи:

- Березень 2020 р. - грудень 2021 р. Бренд-шеф ПП "УКРПТАХОСЕРВІС". Підбір та навчання персоналу; розробка меню; тиражування продукції, у тому числі для франшизи «Фуд-мама»; координація та оптимізація роботи співробітників (30 - 200 людей). Досягнення: оптимізація роботи підприємства, що дало змогу збільшити виробництво продукції.
- Червень 2019 р. - грудень 2019 р. Заступник директора по кулінарії у ТОВ "ОМЕГА", мережа супермаркетів "VARUS".
- Лютий 2018 р. - червень 2019 р. Викладач кулінарії у шоу "Від пацанки до панянки". Новий канал. Шоу-бізнес.
- Листопад 2016 р. - травень 2017 р. Відкриття ресторану "з нуля" "APRIORI Gasrto Love", м. Хмельницький.
- Березень 2015 р. - серпень 2016 р. Зав. виробництвом мережі ресторанів "Салатник", м. Київ. Підбір та навчання персоналу; розробка меню; тиражування продукції.
- Жовтень 2010 р. - грудень 2014 р. Викладач кулінарії у шоу "Від пацанки до панянки"; "Джентльменський набір". 1+1 Медіа. Шоу-бізнес.
- Жовтень 2008 р. - жовтень 2010 р. Зав. виробництвом готельно-ресторанного комплексу "Борисфен", м. Київ. Підбір та навчання персоналу; розробка меню; контроль за дотриманням технології приготування страв; координація та оптимізація роботи співробітників (30 людей). Досягнення: оптимізація роботи, що призвела до

зростання кількості відвідувачів; створення ексклюзивного меню, що стало хітом сезону.

- Листопад 2006 р. - червень 2008 р. Су-шеф мережі ресторанів "Козирна карта", м. Київ, а зокрема: "Пельменниця", "Варенична", "Варенична № 2".
- Серпень 2002 р. - червень 2005 р. Директор, шеф-кухар ресторану "Казанова", Ізраїль, м. Нетанія. Елітний ресторан у курортному місті на березі Середземного моря. Приготування страв української, європейської, близькосхідної кухонь.
- Липень 2000 р. - серпень 2002 р. Шеф-кухар ресторану "Оріон", Ізраїль, м. Карміель. Приготування страв європейської кухні.
- Січень 1993 р. - червень 2000 р. Технолог-кондитер на виробничо-торговельній кондитерській фірмі "БУКОВИНКА", м. Чернівці. Розробка та впровадження технології виробництва ексклюзивних декорацій для тортів та тістечок. Досягнення: завдяки моїм нововведенням фабрика "БУКОВИНКА" у 2000 р. отримала Державну нагороду з рук прем'єр-міністра України.
- Січень 1986 р. - січень 1993 р. Кухар ресторану "Дністер", м. Чернівці.

Освіта:

- Новосибірський державний технічний університет (м. Новосибірськ, Росія). Спеціальність - технологія продуктів громадського харчування.
- Курси по управлінню ресторанним бізнесом у Ізраїльському філіалі французької школи "Le Cordon bleu".

Ключові знання та навички:

- приготування страв різних країн світу;
- підбір та навчання персоналу;
- вміння працювати із кухонним обладнанням;
- створення ресторанного та харчового підприємства;
- розробка технологічних карт;
- ціноутворення та калькуляція страв;
- створення ексклюзивних страв;
- розрахунок калорійності та біологічної цінності страв;
- організація та контроль процесу закупівлі продуктів харчування;
- ведення документації;
- проведення інвентаризації;
- контроль якості готових страв;
- оптимізація роботи персоналу;
- володіння ПК.

Володіння мовами:

Українська - вільно.

Російська - вільно.

Особисті якості:

- охайність;
- творчий підхід до справи (креативність);
- стресостійкість;
- працьовитість;
- витривалість.

- ініціативність;
- організованість;
- старанність;
- вміння працювати у команді.