Бараненко Олександр

СУ-ШЕФ, КУХАР-УНІВЕРСАЛ

1 червня 2022 Місто: Київ

Вік: 42 роки
Режим роботи: повний робочий день, позмінна робота, плаваючий графік роботи
Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія

✔ Перебуваю в шлюбі ✔ Є діти

Увійдіть або зареєструйтеся на сайті як роботодавець, щоб бачити контактну інформацію.

Опис

Бажане місце роботи – правий берег, зп – за результатами співбесіди

Стаж роботи 17 років

Освіта: 2002-2005 Київське вище професійне училище № 1, технолог харчової промисловості

Досвід роботи:

2009-2022 р.р. Ресторан «Джаст-кафе», м. Київ

Посада су-шеф, (помічник шеф-кухаря)

Оновні обов'язки:

Регулювання діяльності з приготування страв, внесення коректив для поліпшення робочих процесів.

Контроль процесів і технологій приготування страв.

Складання списків продуктів на закупівлю, оцінка якості продовольства

2007-2009 р.р. Мережа піццерій Маріос

Кухар гарячого процесу

2006-2007 р.р. Ресторан Place

Кухар гарячого процесу

2005-2006 р.р. Ресторан Дольче, мережа ресторанів «Світова Карта», м. Київ

Кухар гарячого процесу

Професійні навики:

Кухні італійська, європейська, середземноморська, українська, трохи пан азійська

Вміння працювати з технологічними картами, дотримання всіх технологічних процесів та санітарних норм

Знання технік та технологій приготування страв, розуміння рецептур

Вміння вибудовувати роботу кухарів

Особисті характеристики:

Охайність, відповідальність, вміння працювати в колективі