Сушко Ілля

СУ-ШЕФ, КУХАР-УНІВЕРСАЛ

5 червня 2022 Місто: Київ

Вік: 31 рік
Режим роботи: повний робочий день, додатковий заробіток, плаваючий графік роботи
Категорії: HR, управління персоналом, Ресторанний бізнес, кулінарія, Керівництво

✔ Перебуваю в шлюбі ✔ Готовий до відряджень

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

Досвід роботи

Кухар-універсал, су-шеф

Ресторан "Asian Bowl" (Ресторанний бізнес, кулінарія), Київ
07.2021 – По теперішній час (5 років 4 місяці)

Обов'язки:

Ресторан корейської ф'южн-кухні. Виробництво перших, других страв, гарнірів, соусів та напівфабрикатів; обвалювання м'яса, риби, оформлення та видача страв. Складання технологічних карт, опрацювання меню. Виробництво напівфабрикатів з використанням технології sous-vide, організація продуктивної роботи кухарів та кухонних працівників, навчання персоналу.

✔ Є рекомендації з даного місця роботи

Кухар-універсал, су-шеф

Ресторан "Їстетика" (Ресторанний бізнес, кулінарія), Київ
03.2021 – 07.2021 (4 місяці)

Обов'язки:

Концептуальний гастрозаклад нового формату: швидкої подачі ресторанної їжі. Виробництво перших, других страв, гарнірів, соусів, напівфабрикатів та обвалювання м'яса, риби, оформлення та видача страв. Складання технологічних карт, опрацювання меню. Виробництво напівфабрикатів з використанням технології sous-vide, організація продуктивної роботи кухарів та кухонних працівників, навчання персоналу.

✔ Є рекомендації з даного місця роботи

Кухар-універсал

Ресторан "Figaro-Catering" (Ресторанний бізнес, кулінарія), Київ
09.2019 – 03.2021 (1 рік 5 місяців)

Обов'язки:

Ресторан виїзного обслуговування. Виробництво перших, других, холодних страв, антре, гарнірів, соусів та напівфабрикатів; робота з мангалом; оформлення та видача страв.

✔ Є рекомендації з даного місця роботи

Кухар-універсал, старший зміни

Ресторан-хінкальня "Gogi" (Ресторанний бізнес, кулінарія), Київ
04.2018 – 09.2019 (1 рік 5 місяців)

Обов'язки:

Грузинська кухня. Приготування страв за технологічними картами. Виробництво та видача перших, других страв, соусів, напівфабрикатів, гарнірів, обвалювання м'яса, робота з хоспером.

✔ Є рекомендації з даного місця роботи

Кухар-універсал, старший зміни

Кав'ярня "Шоколадниця"; ООО "Галерея-Алекс" (Ресторанний бізнес, кулінарія), Київ

06.2015 – 04.2018 (2 роки 10 місяців)

Обов'язки:

Українська і європейська кухня. Приготування страв за технологічними картами, виробництво перших, других страв, соусів, напівфабрикатів та обвалювання м'яса. Виробництво напівфабрикатів з використанням технології sous-vide, організація продуктивної роботи кухарів та кухонних працівників, навчання персоналу.

✔ Є рекомендації з даного місця роботи

Освіта

Київський національний торговельно-економічний університет (Київ)

Спеціальність: Молодший бакалавр; Кухар V розряду

повна вища, 01.2014 – 01.2016 (2 роки)

Вище комерційне училище Київського національного торговельно-економічного університету (Київ)

Спеціальність: Кухар IV розряду

середньо-спеціальна, 09.2012 – 01.2014 (1 рік 4 місяці)

Знання мов

Українська - Професійний (експерт), Російська - Професійний (експерт), Англійська - Середній

Додаткова інформація

Знання комп'ютера, програм: Досвід роботи із програмами Excel, PowerPoint, Word. А також із програмами на базі 1С, R-Keeper та програмного забезпечення для закладів громадського харчування. Сертифікат "Цифрограм": https://osvita.diia.gov.ua/certificate-check/D0000735702