

# Вичеров Руслан

## ШЕФ КОНДИТЕР

🔄 29 квітня 2024 📍 Місто: [Київ](#)

Вік: 49 років

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія

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

### Опис

Дата народження: 03.11.1975 р.

### ОСВІТА

#### Період

#### Навчальний заклад

#### Спеціальність

1999-2004

Ліцей №42, м. Краматорськ

Повар-кондитер, офіціант

1991-1994

Ліцей №28 ,м. Краматорськ

Промислове та громадянське будівництво

### ДОСВІД РОБОТИ

#### Період

#### Посада

#### Компанія

#### Місто

2021 - 2022

Шеф-кондитер

Апарт-готель «ХВОЯ»

Буковель, Україна

2019 - 2021

Зав. виробництвом

Компанія «Тортія»

Харків, Україна

2018 - 2019

Шеф-консультант

Мережа МК Corporation «Afsona, Travellers Café, Taksim» (Казахстан)

Октобе, Алмати, Казахстан

2018

Шеф-консультант

Компанія «Gastronomic Associations»

Харків, Україна

2017 - 2017

Шеф-консультант

Компанія «Sweet fashion HOUSE»

Гонконг, Китай

2014 - 2016

Шеф-консультант

Мережа кондитерських «Kseni Mademoiselle»

Денвер, штат Колорадо, США

2013 - 2014

Бренд Шеф

Компанія «7 Континентів»

(Pizza & Grill)

Одеса, Україна

2012

Шеф-консультант

Готель «Жардін»

Одеса, Україна

2011 - 2012

Шеф-кондитер

Ресторан «Монако»

Київ, Україна

2009 - 2010

Шеф-кондитер

Компанія "LOLIPOP"

Київ, Україна

2009

Шеф-консультант

Компанія "Resta": "Steak House", "Kompot", "Dacha", "Pan Pizza"

Одеса, Україна

2007 - 2009

Шеф-кондитер

Ресторан «Avalon»

Київ, Україна

2006 - 2007

Бренд Шеф

Ресторан «Маріо» та мережа супермаркетів «Обжора»

Київ, Україна Донецьк, Україна

2005 - 2006

Шеф-кондитер

Готелі "Radisson SAS" Hotel 4\*+,

Київ, Україна

2004 - 2005

Шеф-консультант

Ресторан " Terassa " в готелі " Vozdvizhensky

Київ, Україна

2002 - 2004

Шеф-кондитер

Ресторан ««Разгуляево», мережа «Мировая карта»

Київ, Україна

2000 - 2002

Кондитер-дизайнер

Компанія "А.В.К."

Донецьк, Україна

1999 - 2000

Кондитер-дизайнер

Центр "Torgservice",

Краматорськ, Україна

## **ДОДАТКОВА ІНФОРМАЦІЯ**

- Переможець конкурсу «Кращий десерт року в Україні», Київ, 2014
- Переможець конкурсу «Кращий десерт року в Україні», Київ, 2012
- Чемпіон України по кондитерському мистецтву, Київ, 2011
- Учасник світового турне від Pinchuk Art Centre, Київ, 2011

- Переможець фестивалю «Торська полянка», Краматорськ, 2000
- Багаторазовий учасник телевізійних кулінарних і ресторанних проектів
- Маю досвід проведення майстер-класів, лекцій.
- Веду активний і здоровий спосіб життя. Не маю шкідливих звичок.
- Люблю подорожувати, захоплююсь фотографією.
- Водійські права категорії «В», «С».

#### **ДОДАТКОВІ НАВИЧКИ**

- Досвід відкриття кондитерських «з нуля», а також консалтинг кафе, ресторанів і виробничих підприємств.
- Виконання обов'язків менеджера – організація заходів (в т.ч. VIP-рівня), участь в розробці стратегії кондитерських і ведення переговорів.
- Організація та контроль кейтерінгового обслуговування.

#### **Пройдені майстер-класи:**

- «YES I Can»
- «Особливості використання екзотичних продуктів - компанія AgroFoods
- «Нові тенденції у використанні заморожених овочів і фруктів» - компанія Bonduelle