Вычеров Руслан



ШЕФ КОНДИТЕР

30 березня Місто: Київ

Вік: 51 рік
Режим роботи: повний робочий день
Категорії: Готельний бізнес, Ресторанний бізнес, кулінарія

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

Опис

Ruslan Vycherov

Pastry Chef

Шеф-кондитер

Розробка десертів

та організація

кондитерського

виробництва під ключ

ПРО МЕНЕ:

ШЕФ-КОНДИТЕР із понад 25-річним досвідом роботи у сфері ресторанного бізнесу, готельного сервісу та кондитерського виробництва в Україні та за кордоном (США, Китай, Казахстан).

Спеціалізуюся на створенні авторських десертів, запуску кондитерських проєктів «з нуля», розвитку виробництв, а також професійному консалтингу закладів HoReCa.

Маю значний досвід побудови виробничих кондитерських процесів, управлінський досвід, формування та навчання команд, впровадження стандартів якості, контроль собівартості та участь у стратегічному розвитку брендів.

ПЕРЕМОЖЕЦЬ КОНДИТЕРСЬКИХ КОНКУРСІВ І ЧЕМПІОН УКРАЇНИ з кондитерського мистецтва, а також учасник професійних і телевізійних кулінарних проєктів.

В СТВОРЕННІ ДЕСЕРТІВ ПОЄДНУЮ

креативність, технологічну точність та бізнес-підхід, орієнтуюся на високі стандарти якості та класику кондитерської школи, сучасність поглядів, естетику продукту та комерційну ефективність.

Маю досвід проведення майстер-класів, лекцій і організації кондитерських заходів.

ДОСВІД РОБОТИ:

2023 - на даний момент - Шеф-кондитер, компанія Best Way Foods. **2021–2022** — Шеф-кондитер, апарт-готель «ХВОЯ». Буковель, Україна

2019–2021 — Завідувач виробництвом, компанія «Тортія». Харків, Україна

2018–2019 — Шеф-консультант, мережа MK Corporation («Afsona», «Travellers Café», «Taksim»). Октобе, Алмати, Казахстан

2018 — Шеф-консультант, компанія «Gastronomic Associations». Харків, Україна

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 «Mapio» та мережа супермаркетів «Обжора». Київ, Донецьк, Україна

2005–2006 — Шеф-кондитер, готелі «Radisson SAS» Hotel 4*+. Київ, Україна

2004–2005 — Шеф-консультант, ресторан «Terassa», готель «Vozdvizhensky». Київ, Україна

2002–2004 — Шеф-кондитер, ресторан «Разгуляєво», мережа «Мировая карта». Київ, Україна

2000–2002 — Кондитер-дизайнер, компанія «A.B.K.». Донецьк, Україна

1999–2000 — Кондитер-дизайнер, центр «Torgservice». Краматорськ, Україна

ПРОФЕСІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ

● 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 ● **Завдяки презентації моїх авторських десертів ресторан Авалон (м. Київ) отримав зірку Gurman club**

● Проводив міжнародний Майстер-клас Україна-Франція з чемпіоном світу Насредином Менді

● Навчався в школі DGF, VALRHONA у Франції

● З 2006 по 2009 амбасадор компанії VALRHONA в Україні

ДОДАТКОВА ІНФОРМАЦІЯ:

– Веду активний і здоровий спосіб життя.

Не маю шкідливих звичок.

– Люблю подорожувати, захоплююсь фотографією.

– Водійські права категорії «B», «C».

ОСВІТА:

1999-2004, Ліцей №28 ,м. Краматорськ, Повар-кондитер, офіціант

1991-1994, Ліцей №28 ,м. Краматорськ, Промислове та громадянське будівництво

Контактна інформація:

+380681294532

vruslan31175@gmail.com

Instagram: www.instagram.com/vycherov_ruslan75