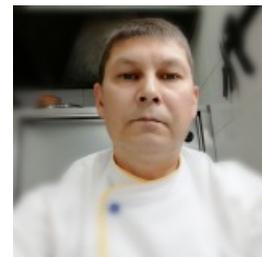


Сапаров Рома

★ **ШЕФ-ПОВАР, 35 000 ГРН.**

🔄 12 січня
2022

📍 Місто: [Київ](#)



Вік: 55 років

Режим роботи: повний робочий день, вільний графік роботи

Категорії: Готельний бізнес, Ресторанний бізнес, кулінарія

✓ Перебуваю в шлюбі ✓ Є діти

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

Досвід роботи

Шеф-повар

РК ГАЛЕРЕА Київ

01.2019 – 07.2019 (5 місяців)

Освіта

СПТУ#3

середня, 09.1985 – 05.1988 (2 роки 7 місяців)

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Шеф-повар с 08.2016 по 06.2018 (1 год 10 месяцев) Корчма Тарас Бульба, Киев (Ресторан украинской кухни) Ресторан Украинской кухни. Составление меню и технологических карт. Набор персонала, обучение. Обеспечение соблюдения стандартов ресторана по работе кухни. Составление заявок на поставку необходимых продовольственных продуктов. Организация и контроль полного технологического процесса приготовления блюд. Контроль качества производимой продукции, бракераж. Мониторинг рынка с отбором подходящих поставщиков, оптимизация закупок. Ведение учётной документации кухни, проведение переучетов, остатков продуктов. Проведение детских мастер классов. Шеф-повар 02.2015 по 08.2016 (1 год 6 месяцев) Ресторан "ЖАРА", Киев (Ресторан) Ресторан Узбекской кухни. Составление меню и технологических карт. Набор персонала, обучение. Организация и контроль работы персонала кухни. Обеспечение соблюдения стандартов ресторана по работе кухни. Составление заявок на поставку необходимых продовольственных продуктов. Организация и контроль полного технологического процесса приготовления блюд. Мониторинг рынка с отбором подходящих поставщиков, оптимизация закупок. Ведение учётной документации кухни. Проведение переучетов продуктов и сырья. Шеф-повар 06.2014 по 02.2015 (8 месяцев) кафе-бар "Сад", Киев (отели, рестораны, бильярд.) Составление меню и технологических карт, средиземноморская европейская, кухня. Набор персонала, обучение. Обеспечение соблюдения стандартов ресторана по работе кухни. Контроль и соблюдения технологии приготовления. Составление заявок на поставку необходимых продовольственных продуктов. Контроль качества производимой продукции. Мониторинг рынка с отбором подходящих поставщиков, оптимизация закупок. Ведение учётной документации кухни. Су-шеф 04.2014 по 06.2014 (2 месяца) ресторан Limoni, Киев (итальянский ресторан) В отсутствие шеф-повара организация деятельности всей кухни и склада продовольствия. Составление заявок, разработка и обновление меню; подбор, обучение, организация и контроль работы персонала; Соблюдение технологии приготовления. Составление технологических карт. Разработка меню, блюд, концепции, подачи блюд. Организация и контроль полного технологического процесса приготовления блюд. Контроль качества производимой продукции. Мониторинг рынка с отбором подходящих поставщиков, оптимизация закупок. Ведение учётной документации кухни. Шеф повар с 08.2013 по 04.2014 (8 месяцев) Z best арт-кафе., (итальянский ресторанчик.) Внедрение новых технологий. Составление меню и технологических карт, европейская, итальянская, средиземноморская кухня. Набор персонала, обучение. Организация и контроль работы персонала кухни. Обеспечение соблюдения стандартов ресторана по работе кухни, соблюдения технологии приготовления. Составление заявок на поставку необходимых продовольственных продуктов. Организация и контроль полного технологического процесса приготовления блюд. Контроль качества производимой продукции. Мониторинг рынка с отбором подходящих поставщиков, оптимизация закупок. Ведение учётной документации кухни. Шеф-повар с 10.2012 по 08.2013 (10 месяцев) паб "РЮБЛЬ", (развлечение, ресторан). Обеспечение соблюдения

стандартов ресторана по работе кухни. Составление технологических карт, контроль и соблюдения технологии приготовления. Составление заявок на поставку необходимых продовольственных продуктов. Контроль качества сырья. Разработка меню, блюд, концепции, подачи блюд. Организация и контроль полного технологического процесса приготовления блюд. Контроль качества производимой продукции. Мониторинг рынка с отбором подходящих поставщиков, оптимизация закупок. Ведение учётной документации кухни. Су шеф с 03.2012 по 09.2012 (6 месяцев) ПП"АРАБИКА"паб"Мама не горюй (развлечение паб-бар). Приготовление блюд, греческая кухня, внедрение новых блюд. Организация банкетов. В отсутствие шеф-повара организация деятельности всей кухни и склада продовольствия. Шеф-повар с 05.2010 по 02.2012 (1 год 9 месяцев) BON,CAFE, Киев (развлечение, ресторан) Ресторан европейской, итальянской, средиземноморской кухни. Организация предприятия с нуля. Внедрение новых технологий. Составление меню и технологических карт. Набор персонала, обучение. Организация и контроль работы персонала кухни. Обеспечение соблюдения стандартов ресторана по работе кухни. Контроль и соблюдения технологии приготовления. Составление заявок на поставку необходимых продовольственных продуктов. Контроль качества сырья. Ведение технологической документации. Су-шеф с 12.2009 по 05.2010 (5 месяцев) паб"РАНЧО", (развлечения) В отсутствие шеф-повара, организация деятельности всей кухни и склада продовольствия. Проведение переучетов, внедрение новых блюд. Шеф-повар с 08.2008 по 09.2009 (1 год 1 месяц) Б.Н.КЛУБ паб-ресторан, Киев (ресторан) Организация предприятия с нуля. Внедрение новых технологий. Составление технологических карт. Украинская, европейская кухня. Управление персоналом. Организация производства. Расширение ассортимента блюд, внедрение новых технологий с применением авторской кухни, усовершенствование меню. Мониторинг рынка, работа с поставщиками. Ведение учётной документации. Су-шеф 12.2007 по 07.2008 (7 месяцев) Ресторан"ОЛВИО", Киев (ресторан) Приготовление блюд, греческая кухня, внедрение новых блюд. Организация банкетов, свадеб, фуршетов. В отсутствие шеф-повара организация деятельности всей кухни и склада продовольствия. Шеф-повар с 04.2006 по 12.2007 (1 год 8 месяцев) ПАБ"СУНДУК", Киев (развлечение паб-бар) Европейская, итальянская кухни. Составление тех. карт. Контроль работы младшего персонала кухни, организация деятельности всей кухни и склада продовольствия. Мониторинг рынка и работа с поставщиками. Приготовление блюд. Обслуживание банкетов. Обучение младшего персонала. В подчинении 8 человек.

Мета пошуку роботи, побажання до місця роботи: - Знання російської, української, європейської, середземноморської, узбекської кухні, авторська кухня. Опит роботи на всіх процесах, со всіма видами продуктів. - Розробка меню и его последующие изменения, введение сезонных блюд, авторские разработки и