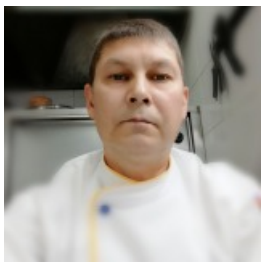
Сапаров Рома



ШЕФ-ПОВАР, 35 000 ГРН.

12 січня 2022 Місто: Київ

Вік: 56 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 ГАЛЕРА 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,средеземноморская 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 отсутствии шеф-повар 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 отсутствии 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,средеземноморской 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 отсутствии 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 учетной 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 отсутствии 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: - Знание русской, украинской, европейской, средеземноморской, узбекской кухни, авторская кухня. Опыт работы работа на всех процессах, со всеми видами продуктов. - Разработка меню и его последующие изменения, введение сезонных блюд, авторские разработки и