

ШЕФ-ПОВАР,БРЕНД ШЕФ

🔄 29 січня
2017

📍 Місто: [Ужгород](#)

Вік: 69 років

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія

✓ Перебуваю в шлюбі ✓ Є діти ✓ Готовий до відряджень

Освіта

[Высшая Международная Школа поваров г.Будапешт](#)

Спеціальність: Кулінар-Технолог Высшей квалификации

повна вища, 08.1983 – 09.1986 (3 роки)

Знання мов

Английский - Професійний (експерт), Польский - Професійний (експерт), Венгерский - Професійний (експерт), Чешский - Професійний (експерт)

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички:

Уверенный пользователь.

Гражданин ЕС. Я работал личным поваром хозяина сети готелей в Чехии,учился мастерству в Италии,работал в Англии Сеньор Трейнинг шеф в частном гольф-клубе и готеле при клубе.Последние 10 лет я проработал в Украине обучающим шефом.Специфика моей работы-это и открытие ресторанов с „0,, так и обучение и трейнинг персонала при открытии нового заведения,составление меню в зависимости от „направления „ресторана,ввод в меню Авторской кухни,обучение персонала новым технологиям работы.Меня в свое время пригласили в Англию,чтоб добавить в ихние блюда так сказать,,перчинку,,(Они очень боятся специй-я уверен,кто бывал в Англии это заметили-ихние блюда все пресные).

Я гражданин Венгрии,в совершенстве говорю по русски.Общий стаж работы-20 лет в странах Европы,5 лет в Канаде.

Я очень серьезно отношусь к своей работе,мое кредо-Работу надо делать на „отлично,,-или вообще за нее не браться!

Если Вы хотите со мной связаться,то мой телефон-.+38-050-59-60-699.Это коротко о себе

Мета пошуку роботи, побажання до місця роботи:

Моя цель-создание кухни,не похожей на другие.Ввод в меню блюд Европейской,Венгерской,Авторской кухонь.Подбор,обучение и постоянный тренинг персонала.Раскрутка "убитых" ресторанов,открытие ресторанов с"0".

20 лет работы в Европе,5 лет<