

Жук Богдан

★ ПОВАР-УНИВЕРСАЛ, 900 ГРН.

🔄 23 лютого
2021

📍 Місто: [Київ](#)



Вік: 42 роки

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія

✓ Перебуваю в шлюбі

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

Досвід роботи

повар

готель

09.2020 – 12.2020 (2 місяці)

шеф-повар

ресторан

03.2017 – 09.2018 (1 рік 6 місяців)

повар

готель-бутік

03.2010 – 03.2016 (6 років)

шеф-повар

ресторан

03.2008 – 10.2009 (1 рік 7 місяців)

готель

02.2003 – 08.2007 (4 роки 6 місяців)

Обов'язки:

повар 5 розряду

Освіта

Проф.тех.училище

Спеціальність: повар 4 розряда

середньо-спеціальна, 04.1996 – 06.1999 (3 роки 2 місяці)

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Майстер-кухар

Жук Богдан Васильович

Дата народження: 24.10.1982р. м. Київ

Контактний телефон: моб. 8066-644-08-72

з/п: від 900 грн/день

стан: одружений

Спеціальність: кухар 5 розряду

2002-2003рр. «Бізнес-Сервіс 2000»- кухар 4 розряду

Обслуговування: фуршетів, банкетів, барбекю, кейтеринг.

2003-2007рр. «Русь Інтернешнл» (готель Русь)- кухар 5 розряду

Приготування основних страв.

2006р.- Нагороджений почесною грамотою за участь у 1 конкурсі професійної майстерності серед кухарів ресторану Готелю «Русь»

2006р.- Учасник конкурсу Міжнародного фестивалю з кулінарного мистецтва в Україні. Нагороджений дипломом 3 ступеню у номінації «Оригінальна основна страва»

2007р.- Нагороджений почесною грамотою за участь у 2 конкурсі професійної майстерності серед кухарів Готелю «Русь»

2007р.- Золотий та бронзовий призер 2 Інтернаціонального кулінарного конкурсу в Греції (Кріт)

2007р.- Нагороджений почесною грамотою за - Вагомий особистий внесок в розвиток готельного господарства м. Києва.

2008р. «Ресторан Козацький» - старший кухар

2010р. готель «Оберіг» - старший зміни

2013р. готель-бутік «Рів'єра» - кухар

2015р. готель "Прем'єр Палас" ресторан "Атмосфера" (сезон)

2017 ресторан "Башня Мерліна"- шеф-кухар

2020рік су-шеф кафе кондитерська "Пікнік"

2020р. кухар-фріланс,су-шеф, шеф "Козачок" єтоно-ресторація. Творчийпідхід до справи. Вміння швидко навчатися. Відповідальність