

ШЕФ-ПОВАР, ПОВАР., 6 500 ГРН.

🔄 22 січня
2017

📍 Місто: [Харків](#)

Вік: 44 роки

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Професійні навички - Составление меню ресторана; - Приготовление блюд европейской, средиземноморской, японской, итальянской, российской, украинской кухни; - Руководство коллективом ресторана; - Качественное обучение персонала; - Работа с различными видами оборудования кухонь; - Разработка калькуляции блюд и составление цен на них; - Осуществление закупок продуктов питания; - Отличное знание рынка продуктов и материалов для ресторанов и кафе; - Опыт работы с поставщиками; - Ведение отчетности, документация. Опыт работы Должность: Закупщик Время работы: по наст. время Сеть ресторанов «Barbaris», «Tuk-Tuk», «Plombiro Italiano». Функциональные обязанности: - Закупка продуктов питания, доставка по ресторанам; - Обеспечение продуктами питания сети ресторанов; - Составление графика доставки продукции; - Отличное знание города и существующих точек реализации продукции; - Наличие устойчивых связей с поставщиками, реализаторами; - Поддержание высокого качества продукции. - Поиск нового товара и поставщиков; - Формирование бюджета товародвижения и графика заказов; - Подготовка отчетности, документации; - Поддержание необходимого товарного запаса в ресторанах и на складе; - Подготовка предложений для отдела продаж (акции, скидки, уценка); Рекомендации: 1. Начальник отдела снабжения – 050-343-20-00 2. Менеджер по персоналу – 050-300-30-30. Должность: Шеф-повар Время работы: 04.2012 – 09.2012 (5 месяцев) Ресторан «Папай», п.г.т. Коктебель Функциональные обязанности: - Составление и утверждение меню ресторана; - Расстановка поваров по технологическим процессам; - Обучение персонала; - Контроль качества готовых блюд; - Закупка продуктов питания для приготовления блюд; - Входной контроль качества продуктов питания. Должность: Шеф-повар Время работы: 12.2009 – 01.2014 (4 года 2 месяца) Ресторан-клуб «100 Пудов» Должность: Шеф-повар Время работы: 07.2007 – 11.2009 (2 года 4 месяца) Ресторан «Робинзон» Должность: Повар Время работы: 11.2006 – 07.2007 (8 месяцев) Клуб «Мисто» Должность: Повар Время работы: 1999 – 2006 (7 лет) Кафе «TiAmo» Должность: Пекарь Время работы: 1997 – 1999 (2 года) Хлебзавод №4 Высшее с 01.1996 по 01.2001 ХПУ, филолог, Харьков.водительские права категории В, есть личный автомобиль