

## ШЕФ-ПОВАР

🔄 22 січня  
2017

📍 Місто: [Севастополь](#)

Вік: 38 років

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія

### Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Составление технологических карт, введение новых и сезонных блюд в меню Организация работы персонала, работа с поставщиками и закупщиками Проведение переучетов, составление закупок и отчетности Комунекабельность, целеустремленность, ответственность, пунктуальность, организационность, Открою заведение любого типа. Меню, технологические карты, набор персонала и их подготовка, подбор и расстановка оборудования, налаживание процесса и работа с поставщиками. Также создание Франшизы! За время моей работы в ресторанном хозяйстве, изучил различные кухни мира и научился их совмещать. Способен правильно организовать любой технологический процесс с соответствующим качеством выдаваемой в зал продукции, умею креативно мыслить, быстро принимать необходимые решения. Имеется опыт открытия с нуля. С 2011 по 2013 год в заведении "Сенпай" организовал полностью процесс с нуля. Кафе Встреча (банкеты, обеды для детей) 2002 повар Столовая 2003 повар Колбасный цех Маргейт, фаршесоставитель, 2005г Пиццерия Тарантино, пицейолла, 2006г Q-BAR, официант, 2007 -2008г Ресторан Севастополь, повар, 2009г Кафе-ресторан Комильфо 1.5 года японско-европейская кухня, повар, 2009г Золотой Драккон, повар-сушист, 2010 -2011г Ресторан, Ваби-Саби, су-шеф, японская кухня 2011г Суши бар Сенпай шеф-повар, 2011г-2013г Кафе Мохито шеф-повар СЦПТО 7 обучение 3 года Севастопольский техникум 1.5 года окончено 2004 году Психология, маркетинг, нумерология