

ШЕФ-ПОВАР,СУ-ШЕФ КУХНИ

🔄 22 січня
2017

📍 Місто: [Київ](#)

Вік: 43 роки

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Стажировався и работал с шеф-поварами иностранцами. Имею опыт в открытиях ресторанов, кафе, суши-баров и доставки блюд 'с нуля'. Планировка помещения кухни, организация поставок технического оборудования, инвентаря. Контроль себестоимости и наценки блюд. Работа с поставщиками. Составление меню, теппан меню, калькуляционных и технологических карт. Подбор, обучение и организация работы персонала. Стаж работы больше 14 лет. Участник выставок, фестивалей, мастер-классов. Курсы повышения квалификации. Стажировка в других странах. Рекомендации от предыдущих работодателей. Целеустремленный, ответственный, коммуникабельный. март 2013-наст.вр. Фуд-корт, доставка г. Киев тайско-китайская, вок кухня. шеф-повар сентябрь 2012-февраль 2013 Р-н 'Аппетит' г. Киев европейская, восточная кухня. шеф-повар июнь 2011-сентябрь 2012 Р-н 'Токио Сити' г. Киев авторская, японская кухня. шеф-повар декабрь 2008-май 2011 Р-н 'Японика' г. Киев восточная, японская кухня. шеф-повар апрель 2007-декабрь 2008 Р-н 'Япохата' г. Киев японская кухня. шеф-повар май 2006 - март 2007 Р-н 'Мароккана' г. Киев авторская кухня. старший смены ноябрь 2004 - май 2006 Р-н 'Хоккайдо' г. Киев японская кухня. су-шеф, шеф-повар апрель 2004-ноябрь 2004 Р-н 'Асахи' г. Киев японская кухня. старший смены май 2003-март 2004 Р-н 'Титаник' г. Киев итальянская, японская, французская кухня. старший смены октябрь 1998-апрель 2003 Р-н 'Токио'(Бенихана) г. Киев японская кухня. повар, старший смены, су-шеф, шеф-повар Киевский Государственный Университет Технологий и Дизайна.