ШЕФ-ПОВАР, 750 ГРН.

22 січня 2017 Місто: Харків

Вік: 35 років
Режим роботи: повний робочий день
Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Знание европейской и итальянский кухни. Желание рости развиваться всегда с собой. 6-лет в ресторанах Харькова. - составление калькуляционных карт, разработка новых блюд. - организация работы кухни, обучение поваров и офециантов. - оптимизация меню.