ШЕФ-ПОВАР, 1 000 ГРН.

22 січня 2017

Місто: Одеса

Вік: 43 роки

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Знание и практические навыки работы с русской, украинской, общеевропейской, итальянской и японской кухнями. Открытие ресторана с нуля. Разработка калькуляций и технологий с учетом себестоимости и сезонности. Шеф повар отель "Отрада" с 01.2014 по 07.2014 Шеф повар с 11.2013 по 01,2014 ресторан Di Alpino г. Одесса Шеф-повар с 11.2012 по 08.2013 ресторан "Дежавю" г. Донецк Полное обновление меню, обновление инвентаря и оборудования, подбор и обучение персонала. Реорганизация работы кухни для обеспечения ритмичной выдачи блюд гостям ресторана. Проведение инвентаризаций. Разработка технологических и калькуляционных карт Шеф-повар с 04.2012 по 10.2012 сеть кафе "SV" г. Мариуполь Разработка и обновление меню, подбор и обучение персонала. Поиск и контроль работы поставщиков. Разработка калькуляционных и технологических карт. Контроль качества готовых блюд. Контроль соблюдения технологических и санитарных норм. Шеф-повар с 01.2011 по 03.2012 ресторан "Пушкин" г. Донецк Участие в открытии ресторана: разработка меню, проведение дегустаций, подбор инвентаря, подбор и обучение персонала. Постоянный контроль работы поваров, качества входящих продуктов и готовых блюд. Обеспечение координации с работниками зала. Разработка калькуляционных и технологических карт. Контроль работы закупщика, поставщиков и склада. Организация кейтеринговых мероприятий. Шеф-повар с 03.2010 по 11.2010 ресторан "Гурзуфская веранда" г. Ялта Открытие ресторана: разработка меню, проведение дегустаций, подбор оборудования и инвентаря. Подбор персонала, обучение персонала. Поиск и контроль работы поставщиков, контроль качества продукции, проведение тренингов для поваров и работников зала. Шеф-повар с 06.2009 по 03.2010 ресторан "Рай" г. Донецк Открытие ресторана, подбор персонала, обучение персонала, разработка и обновление меню, поиск и контроль работы поставщиков, контроль качества продукции, проведение тренингов для поваров и работников зала. Шеф-повар с 11.2007 по 05.2009 "Ливерпуль" (ресторанно-гостиничный комплекс) г. Донецк Открытие ресторана: разработка меню, проведение дегустаций, подбор инвентаря, подбор и обучение персонала. Постоянный контроль работы поваров, качества входящих продуктов и готовых блюд. Обеспечение координации с работниками зала. Разработка калькуляционных и технологических карт. Контроль работы закупщика, поставщиков и склада. Организация кейтеринговых мероприятий. Су-шеф с 04.2007 по 11.2007 "Маринад" (ресторан) Контроль работы поваров и качества готовых блюд. Прием продуктов от поставщиков по качеству и количеству. Проведение инвентаризаций. Общий стаж работы в ресторанах – 15 лет.