

ПОВАР, СУ-ШЕФ,

🔄 22 січня
2017

📍 Місто: [Одеса](#)

Вік: 34 роки

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Отлично владею Европейской кухней: которой обучался у итальянского шеф-повара некоторым профессиональным навыкам Индийской кухни научился у шеф-повара: Девсинга Панвара приехавшего из Индии. В работе придерживаюсь чистоты и качества. С 15 лет работаю на кухне: за это время научился многому В свободное время занимаюсь разработкой меню для кафе и ресторанов. 2006-2008 'Сосновый спа курорт Буймеровка****' -повар 2008-2009 ресторан 'Шафран' -'Мировая карта' -су-шеф 2009-2010 гостиница Одесса****; ресторан'Villa Otrada' -су-шеф 2010-2012- ночной клуб 'Карамель', 'Лимон' -шефпосещал тренинги 'правила хранения и обработки продуктов питания' 3-место в конкурсе 'кулинарное мастерство' в г. Харьков среди 53 участников