

## ШЕФ-ПОВАР, 12 000 ГРН.

🔄 22 січня  
2017

📍 Місто: [Київ](#)

Вік: 39 років

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія

### Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Знання японської, тайської, української, французької, італійської кухні; знає "кошерну" єврейську кухню, індуську кухню. Професійні навички: 1. Комплектація закладу: - Обладнання, - Посуда, інвентар і предмети сервіровки, 2. Організація поставок і закупки продуктів. 3. Складання меню і проработка страв. 4. Підбір, навчання і організація роботи персоналу. 5. Керування персоналом, корекція роботи в процесі експлуатації закладу Навички роботи з комп'ютером. Наявність водійських прав: водійське посвідчення категорії «В» Аккуратний, комунікабельний, активний, відповідальний, неконфліктний, готує смачно і швидко. Хотель "Intercontinental Kiev" 2 роки, ресторан "Арена" Київ Beer House 3 роки, рибний ресторан "Доверсоль", ресторан "Бельведер" ресторан "Ікра" японський ресторан "Япи" Київський, національний торговельно-економічний університет (КНТЕУ), ресторанно-гостиничний і туристичний бізнес, менеджер, "бакалавр" 2008 г., закінчив ВПУ КНТЕУ в 2004, диплом молодшого спеціаліста харчової промисловості; повар 5-го розряду.