

ШЕФ ПОВАР

🔄 22 січня
2017

📍 Місто: [Дніпро](#)

Вік: 55 років

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Составление калькуляционных карт и контроль нормативных закладок продукта Составление технологических карт Соблюдение и контроль санитарных норм Составление и обновление меню Контроль качества, хранения сырья, и готового продукта Знание всех процессов производства Подбор и обучение персонала Грамотная организация фуршетов, банкетов, свадеб Лидерские и организационные качества Кухни: европейская, украинская, кавказская, мангал, дичь, Организация работы кухни с нуля Внедрение и обучение новым технологиям на производстве Технолог пищевой промышленности Профессиональная подготовка кадров ресторанного бизнеса по международной системе