

## СТАРШИЙ ПОВАР, СУ-ШЕФ

🔄 22 січня  
2017

📍 Місто: [Київ](#)

Вік: 44 роки

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія

### Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: організація и контроль работы кухни; • управление персоналом; • составление меню; • разработка технологических и калькуляционных карт; • контроль качества и оформления блюд; • составление заявок и контроль качества закупаемого сырья; • проведение переучетов; • подбор и обучение персонала; • разработка сезонных предложений по меню; • разработка предложений по обновлению меню в соответствии с пожеланиями гостей. С 04.2009 по 31.10.2012 (3,5 года) — отель «Интерконтиненталь», ресторан «Comme il faut» Должность: шеф де пати 2005-2009гг. (4 года) — ресторан «Марио» (итальянская, европейская кухни) Должность: 2005-2007 (2 года) старший повар 2007-2009 (2 года) су-шеф 2004-2005гг. (1 год) — ресторан «Чайковский» (европейская кухня) Должность: старший повар. 2001-2004гг. (3 года) — ресторан «Капуцин» (французская, европейская кухни) Должность: повар, старший повар. 1998-2001гг. (3 года) — ресторан «Млын» (европейская, украинская кухни) Должность: повар, старший повар. Образование: 1996-1999гг. 1-е ВПУ КГТЭУ полное среднее специальное -квалификация повар 5-го разряда.