

РУКОВОДИТЕЛЬ-РЕСТОРАТОР, ЗАВ. ПРОИЗВОДСТВОМ, ГЛАВНЫЙ ТЕХНОЛОГ, 8 000 ГРН.

🔄 22 січня
2017

📍 Місто: [Одеса](#)

Вік: 59 років

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Руководство производственными процессами пищеблока. Разработка новых фирменных блюд (технологии, калькуляции) и утверждение их в СЭС. Проведение тренингов с персоналом. Проведение переучетов и инвентаризаций с последующим анализом результатов. Образование Высшее Опыт работы Главный технолог - Зав. производством с 09.2008 по 12.2010 (2 года 3 месяца) ООО 'Лондонская - Бристоль' (Гостинично-ресторанный бизнес) с 09.1980 по 06.1985 Ленинградский институт советской торговли им. Плеханова, Организация и управление мест общественного питания ., г. Ленинград (Санкт-Петербург). Курсы повышения квалификации 1994-1996 г. Гамбург. Я профессионал. По профессии работаю с 1988 года. Прошел путь от шеф-повара до отеля директора теплохода 'Santa Maria C' морской компании 'Bertran ING' до 2004 года. В подчинении имел 350 человек (повара, официанты, обслуживающий персонал. Имею опыт открытия ресторанов и баров с '0' пляж 'Отрада', в Коблево. Затока Кемпинг-Каролино с мая по октябрь 2012. Я уверен, что могу принести пользу вашей компании.